

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ**

**LUCIANA GALVÃO MARTINS**

**COMIDA CAIÇARA: O SABER FAZER CULINÁRIO DA  
COMUNIDADE DE BARRANCOS DE PONTAL DO PARANÁ/PR**

**MATINHOS**

**2017**

**LUCIANA GALVÃO MARTINS**

**COMIDA CAIÇARA: O SABER FAZER CULINÁRIO DA  
COMUNIDADE DE BARRANCOS DE PONTAL DO PARANÁ/PR**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável, Linha de Socioeconomia e Saberes Locais, da Universidade Federal do Paraná/Litoral, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Territorial Sustentável.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Marcia Regina Ferreira

**MATINHOS**

2017

Dados Internacionais de Catalogação na Fonte  
Biblioteca da Universidade Federal do Paraná - Setor Litoral

M386      Martins, Luciana Galvão  
             Comida caiçara: o saber fazer culinário da comunidade de barrancos de  
             Pontal do Paraná/PR / Luciana Galvão Martins; orientadora Marcia Regina  
             Ferreira. – 2017.  
             139f.  
  
             Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Paraná - Setor Litoral,  
             Matinhos/PR, 2017.  
  
             1. Patrimônio cultural imaterial. 2. Caiçara. 3. Culinária. 4. Litoral do Paraná  
             (Brasil). 5. Desenvolvimento territorial sustentável. I. Dissertação (Mestrado) –  
             Programa do Mestrado em Desenvolvimento Territorial Sustentável. II. Título.

CDD – 641.5981



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
Setor LITORAL  
Programa de Pós-Graduação DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL SUSTENTÁVEL

## TERMO DE APROVAÇÃO

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL SUSTENTÁVEL da Universidade Federal do Paraná foram convocados para realizar a arguição da dissertação de Mestrado de LUCIANA GALVÃO MARTINS intitulada: **COMIDA CAIÇARA: O SABER FAZER CULINÁRIO DA COMUNIDADE DE BARRANCOS DE PONTAL DO PARANÁ/PR**, após terem inquirido a aluna e realizado a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua Aprovação.


MATINHOS, 20 de Fevereiro de 2017.

  
MARCIA REGINA FERREIRA

Presidente da Banca Examinadora (UFPR)

  
MARCELO CHEMIN

Avaliador Externo (UFPR)

  
EDUARDO HARDER

Avaliador Externo (UFPR)

  
VALDIR FRIGO BENARDIN

Avaliador Interno (UFPR)

## AGRADECIMENTOS

As minhas avós Amélia Jorge Igreja Martins e Lourdes Eugênia Bull Galvão (*in memoriam*) me proporcionaram lembranças repletas de cheiros e sabores da infância, que me conduziram para este caminho.

Aos meus pais Regina Célia Galvão Martins e Luciano Igreja Martins que me ensinaram a ousar, questionar e ser curiosa, muito curiosa mesmo. Pelo amor incondicional, pelo carinho e afeto.

Ao meu esposo e grande amigo Marcio Paulo Ferreira que desperta o que há de melhor em mim e me incentiva a traçar caminhos cada vez mais distantes. Ter você ao meu lado torna essa vida mais bela.

As minhas queridas e amadas irmãs Bárbara Galvão Martins e Cíntia Galvão Martins que o convívio vai além dos laços familiares, somos amigas e cheias de cumplicidade. Obrigada por estarem ao meu lado sempre.

As minhas amigas pela indiscutível amizade e compreensão nos momentos difíceis de afastamento que se colocaram sempre perseverantes e presentes: Ana Cláudia Martins, Fernanda Dutra Martins de Menezes Kisser e Simone Naves Angelin.

À minha orientadora Marcia Regina Ferreira que me ouviu, me conduziu nas minhas inquietudes e pensamentos, pela confiança e oportunidade de trabalhar ao seu lado e pela orientação deste trabalho.

Aos queridos companheiros que sempre me levaram ao aconchego de compartilhar e incentivar o meu caminho de pesquisa durante todo o mestrado, pela presença e colaboração inestimável de Andréia Cristina Silva, José Carlos Muniz, Renata de Fátima Tozetti e João Rafael Deron.

Aos meus companheiros e colegas também de mestrado pelos aprendizados e por compartilhar diferentes olhares sobre a mesma realidade: Ana Elisa Penha, Diego Gustavo Silvério, Elaine Paduch, Marili Miretzki e Osni Arturo Francisco Junior.

Aos meus professores do mestrado do Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável da Universidade Federal do Paraná que sempre estavam presentes para esclarecimentos e ensinamentos dentro e fora de sala de aula.

A Cleonice Silva do Nascimento que pela sua boa vontade, apesar de sua rotina corrida, dispensou o seu tempo para conversar quando o meu trabalho ainda era um projeto, acreditou e me apresentou a Comunidade de Barrancos.

Sou muito grata a toda a comunidade de Barrancos, todos os pescadores e pescadoras pela generosa acolhida, pela rica troca e cumplicidade, pela grande alegria que encontrei lá. Como pesquisadora percebia os olhos brilharem, as narrações se enchiam de vida e por muitos momentos eu quase que me transportava para Barrancos de antigamente. Sinto-me privilegiada pelos momentos que estivemos juntos, pude também me recordar dos meus momentos de criança, de cheiros e de muito carinho nas cozinhas das minhas avós e minha mãe.

## RESUMO

Na perspectiva do ecodesenvolvimento buscamos contribuir em defesa do local, destacando o saber fazer culinário da comunidade de Barrancos e a sabedoria ancestral relacionada com essas práticas. Como metodologia utilizou-se pesquisa de campo por meio da história oral, a qual buscou o olhar das pescadoras e pescadores acerca da comida caiçara, na subjetividade presente de suas memórias. Para tanto, foi necessário compreender as dimensões do espaço social alimentar da comunidade de Barrancos e as transformações dos produtos disponíveis na localidade, identificar como as pescadoras e pescadores da comunidade de Barrancos concebiam a comida caiçara por meio de suas vozes, assim como registrar as preparações e modos de fazer. O trabalho apresenta uma reflexão sobre identidade e comida, os hábitos alimentares e a importância da preservação da cultura alimentar como patrimônio cultural imaterial fruto dos saberes desses atores mostrando suas oportunidades e desafios. As elaborações epistemológicas acerca do território, cultura e saberes locais para o desenvolvimento na abordagem dos saberes culinários caiçaras, foram pautados em uma visão humanista e decolonialista. Por fim, ao considerar os saberes culinários de uma realidade local (Barrancos) e suas práticas, assim como todo o patrimônio imaterial existente, procuramos proporcionar subsídios não só para políticas públicas, mas também a possibilidade de fomentar a organização de movimentos sociais e ações de valorização da cultura local nos espaços de educação, pelas secretarias de desenvolvimento e pela educação não formal (tais como associações de bairro) no município de Pontal do Paraná/PR em defesa da cultura caiçara.

Palavras-chaves: Caiçara. Território. Patrimônio cultural imaterial. Saberes locais. Comunidade de Barrancos (Pontal do Paraná/Paraná).

## **ABSTRACT**

From the perspective of ecodevelopment we seek to contribute in defense of the place, highlighting the culinary know-how of the community of Barrancos and the ancestral wisdom related to these practices. As a methodology was used field research through oral history, which sought the eyes of fishermen and fishermen about caiçara food, in the present subjectivity of their memories. To do so, it was necessary to understand the dimensions of the social space of the community of Barrancos and the transformations of the products available in the locality, to identify how the fishermen and fishermen of the community of Barrancos conceived caiçara food by means of their voices, as well as to record the preparations And ways of doing. The work presents a reflection on identity and food, the eating habits and the importance of the preservation of the food culture as immaterial cultural heritage fruit of the knowledge of these actors showing their opportunities and challenges. The epistemological elaborations about the territory, culture and local knowledge for the development in the approach to caiçaras culinary knowledge, were based on a humanist and decolonialist vision. Finally, when we consider the culinary knowledge of a local reality (Barrancos) and its practices, as well as all existing intangible heritage, we seek to provide subsidies not only for public policies, but also the possibility of fostering the organization of social movements and Valorization of local culture in education spaces, development departments and non-formal education (such as neighborhood associations) in the municipality of Pontal do Paraná / PR in defense of the caiçara culture.

**Keywords:** Caiçara. Territory. Intangible cultural heritage. Local knowledge. Community of Barrancos (Pontal do Paraná / Paraná).



## LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: DELINEAMENTO DA PESQUISA.....	41
FIGURA 2: BRASIL/PARANÁ/PONTAL DO PARANÁ.....	43
FIGURA 3: COMUNIDADES DE BARRANCOS/PONTAL DO PARANÁ .....	43
FIGURA 4: ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR .....	50
FIGURA 5: ESTRADAS .....	56
FIGURA 6: ENTRADA DE BARRANCOS .....	58
FIGURA 7: LOCAL DOS BARCOS .....	58
FIGURA 8: PROCESSO DE TRANSFORMAÇÃO .....	60
FIGURA 9: PLANTA UTILIZADA PARA TRANSPORTAR AGUA .....	68
FIGURA 10: REDE DE PESCA DA TAINHA .....	71
FIGURA 11: REDE DE PESCA DA TAINHA .....	72
FIGURA 12: REDE DE PESCA DA TAINHA .....	72
FIGURA 13: CAVALA SECA .....	85
FIGURA 14: ROBALO SECO .....	85
FIGURA 15: SALTEIRA SECA .....	85
FIGURA 16: PESCADINHA SECA .....	86
FIGURA 17: ETAPAS DE ELABORAÇÃO DO PEIXE SECO E SEUS PRODUTOS .....	86
FIGURA 18: AMEIOJA.....	101
FIGURA 19: CARAMUJO .....	102
FIGURA 20: TEXTURA DA MASSA DO BOLINHO DE GRAXA ANTES DE SER FRITO.....	102
FIGURA 21: BOLINHO DE GRAXA.....	103
FIGURA 22: CAMARÃO PISTOLA BRANCO COM CHUCHU .....	103
FIGURA 23: PESCADINHA FRITA .....	105
FIGURA 24: CALDEIRADA .....	106
FIGURA 25: ETAPAS DE PREPARAÇÃO DO PEIXE SECO .....	108
FIGURA 26: FORMA DE SERVIR O PEIXE SECO .....	109
FIGURA 27: CAMBIRA .....	110
FIGURA 28: PREPARAÇÃO DO PEIXE SECO DESFIADO .....	111
FIGURA 29: PEIXE SECO DESFIADO .....	111

## **LISTA DE QUADROS**

<b>QUADRO 1: MÉTODOS E OBJETIVOS DA PESQUISA .....</b>	<b>44</b>
<b>QUADRO 2: NÚMERO DE PESQUISADOS (GÊNERO E IDADES CORRESPONDENTES) .....</b>	<b>46</b>
<b>QUADRO 3: ANÁLISE DE CAMPO .....</b>	<b>50</b>
<b>QUADRO 4: EVENTOS E AÇÕES RELACIONADAS A CAMBIRA EM PONTAL DO PARANÁ/PR .....</b>	<b>88</b>

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>12</b>
<b>2</b>	<b>FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b>	<b>16</b>
2.1	Desenvolvimento territorial sustentável: culinária e saberes locais	16
2.2	Os caiçaras do litoral: a oralidade e seus saberes	22
2.3	Culinária e Cultura	29
2.4	Patrimônio Cultural Imaterial: preservação dos saberes e fazeres da culinária local	36
<b>3</b>	<b>METODOLOGIA</b>	<b>41</b>
3.1	Delineamento da pesquisa	41
3.2	Local de Estudo	42
3.3	Procedimentos metodológicos	43
3.3.1	Técnica <i>snowball</i> (bola de neve)	45
3.3.2	Caderno de campo	46
3.3.3	Roteiro de entrevistas semiestruturadas	46
3.3.4	História Oral	47
3.3.5	Registros das comidas	49
3.3.6	Análise e interpretação	49
<b>4</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÕES</b>	<b>54</b>
4.1	Caracterização do espaço geográfico	54
4.1.1	Comunidade de Barrancos	57
4.2	Dimensões do espaço social alimentar de Barrancos: do colher, do pescar e do criar	59
4.2.1	O espaço comestível	59
4.2.2	O sistema alimentar	62
4.2.3	O espaço culinário	63
4.2.4	Hábitos de consumo alimentar	68
4.2.5	Da temporalidade alimentar	71
4.2.6	Da diferenciação social	74
4.3	Era tudo nativo: “Não era todo dia que se comia pão quente”	76
4.4	Uma iguaria adormecida: de sal a sol, a arte de secar o peixe	84
4.4.1	Cambira	88
4.4.2	O saber fazer do peixe seco: um elemento de identidade cultural	90

<b>4.5</b>	<b>Culinária caiçara e seus modos de fazer .....</b>	<b>95</b>
<b>4.6</b>	<b>Saberes locais caiçara: desafios e oportunidades .....</b>	<b>111</b>
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>121</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>124</b>
	<b>APÊNDICE 1 – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA.....</b>	<b>136</b>
	<b>APÊNDICE 2 - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - TCLE ....</b>	<b>139</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O ato de se alimentar é uma atividade que sempre esteve presente na história da humanidade, envolve processos de escolhas, de aquisição e captura do alimento, a transformação dos alimentos em comida, de preparo, de aceitação ou rejeição, escassez ou excesso, de conservação, de transporte, de trocas e demais atos dos homens para obter comida, sua relação com a natureza e com o território que habita. A conquista alimentar engloba relações sociais, econômicas, ambiental, culturais e até políticas. De um lado, a alimentação está relacionada ao fato da manutenção da vida, dos nutrientes necessários para saúde do corpo (equilíbrio das quantidades de glicídios, lipídeos, proteína etc.), sendo “após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas” (CARNEIRO, 2005, p.1). E por outro, está relacionada a um conjunto de implicações ligadas a hábitos, costumes, memória, proibições, prescrições e relações sociais.

Trata-se de um tema que gera reflexões em diversas áreas, um diálogo com diversas disciplinas, tais como a nutrição, agronomia, geografia, história, economia e outras mais, dando ao estudo um caráter multi-interdisciplinar (REINHARDT, 2000, p.37). No que se refere ao consumo alimentar, a alimentação tem uma “função estruturante da organização social de um grupo humano”, ela é um “objeto crucial do saber socioantropológico”, abrindo investigações das relações entre o cultural e o fisiológico e o cultural e o meio natural (POULAIN, 2013, p.17; 247).

A cultura alimentar é constituída como o tipo de ambiente que se relaciona, é um sistema simbólico com diversos alcances, o território está inserido neste contexto, de certa forma influencia o que se come. Sendo assim, da prática culinária e das receitas regionais também se colocam as discussões de cultura, de identidade, de patrimônio imaterial cultural e de ações de valorização das comunidades locais e tradicionais.

Poulain (2013) considera que os saberes e fazeres de identidades locais de determinadas cozinhas estão perdendo parte de suas características histórico-culturais, muitas são as influências neste processo, tais como novos comportamentos e hábitos alimentares, simplificações de formas de refeição, crescimento da urbanização, industrialização da cadeia alimentar e demais elementos de transformação da história das sociedades dentro do modelo

hegemônico. Em um mundo em constante mutação, convém então “preservá-las como testemunhos de uma identidade” (POULAIN, 2013, p. 35).

Questões como patrimônio cultural material e imaterial vêm sendo debatidos e estão ganhando importância no cenário contemporâneo de uma maneira geral. A história, os sabores e saberes, a tradição e as escolhas dos alimentos são responsáveis pela formação das culturas culinárias regionais, moldam uma identidade. Legitima-se cada vez mais a necessidade de se promover a preservação da memória e das manifestações culturais. Segundo Esteves (2010, p.18):

O fortalecimento da identidade cultural passa necessariamente pela questão do patrimônio, como elemento que reforça o sentimento de pertencimento a uma comunidade, cultura ou tradição, reconstruída ao longo do tempo, num processo dinâmico, permitindo realizar um elo entre passado e presente.

Considerando o ecodesenvolvimento como modelo de desenvolvimento sustentável que busca, segundo suas características, uma abordagem do local e do território envolvendo a ecorregião como unidade espacial e tendo como ponto de partida o conjunto de saberes das culturas locais, procuramos novos valores e atitudes em relação ao meio ambiente, do equilíbrio entre o homem e a natureza e de valorização dos saberes e fazeres tradicionais. Por este motivo se faz necessário registrar a cultura alimentar de uma localidade, estudar sua história, sua região, os seus produtos e as memórias do saber-fazer dos sabores que envolvem a comida caíçara, contribuindo assim para identificar o receituário e hábitos locais através do próprio reconhecimento do sujeito.

As reflexões acerca das articulações possíveis entre comida, identidade e patrimônio, foram fundamentadas principalmente a partir de Maciel (2001, 2005), Poulain (2013), Poulain; Proença (2003a; 2003b), Flandrin e Montanari (2015), Gimenes (2012, 2015), Doria (2014), Cascudo (2011), Brillat-Savarin (1995), Levi-Strauss (2004) e Zaoual (2006). A comida pode marcar um território e um lugar, para fortalecer a reflexão de identidade territorial, foram considerados os estudos de Pecqueur (2005, 2009), Haesbaert (2005, 2014, 2015), Milton Santos (2000) e Saquet (2007, 2009).

Os saberes e fazeres culinários, enquanto bens culturais intangíveis são passíveis de registro e proteção, são partes do que se denomina patrimônio cultural imaterial. A escolha da comunidade de Barrancos em Pontal do Paraná/PR foi

motivada pelas suas peculiaridades, ela é composta por fortes relações de parentescos, uma comunidade que percebeu bem os processos de mudanças no decorrer dos anos, de isolamento geográfico para convívio de práticas urbanas principalmente após a abertura da Estrada do Mar (atual PR-407) na década de 20.

A pergunta que orientou este estudo foi: qual o saber que as pescadoras e pescadores da comunidade de Barrancos de Pontal do Paraná possuem acerca da comida caiçara? Desta forma buscou-se identificar pela memória das pescadoras e pescadores da comunidade de Barrancos de Pontal do Paraná, utilizando a história oral como metodologia, quais são os saberes que estes possuem acerca da comida caiçara.

Como objetivo geral buscou-se identificar as memórias, a partir da oralidade das pescadoras e dos pescadores, seus saberes relacionados com a comida caiçara. Propõe-se uma reflexão sobre os vínculos entre culinária e patrimônio imaterial, além de identificar pratos e práticas da cozinha da comunidade de Barrancos em Pontal do Paraná.

Os objetivos específicos compreendem entender as dimensões do espaço social alimentar da comunidade de Barrancos e as transformações dos produtos disponíveis na localidade em comida, identificar como as pescadoras e pescadores da comunidade de Barrancos concebem a comida caiçara através das suas próprias memórias e registrar as preparações e modos de fazer das comidas.

Esta pesquisa divide-se em cinco capítulos, fazendo o primeiro a presente introdução de forma a expor a relevância do estudo e a importância da valorização dos saberes locais e das culturas alimentares caiçara.

O segundo capítulo apresenta a fundamentação teórica sob a perspectiva do desenvolvimento territorial sustentável, proporcionando uma reflexão sobre identidade, cultura, comida e preservação dos saberes e fazeres da culinária caiçara como patrimônio cultural imaterial, frente aos desafios globais e de lógica mercantilista.

O terceiro capítulo tratará do delineamento da metodologia utilizada para a realização desta pesquisa, indicando as técnicas utilizadas em todas as etapas cruzando com os objetivos deste trabalho, de forma a proporcionar uma visão da estrutura e da articulação da análise de campo para facilitar a caracterização da cultura alimentar apresentados nos resultados e discussões.

No quarto capítulo, serão apresentadas as discussões e os resultados analisando as dimensões do espaço social alimentar para compreender este território (a Comunidade de Barrancos). Apresentar a cultura alimentar considerando o tipo de ambiente que esta inserida, os produtos disponíveis na comunidade e este espaço que se relaciona com as escolhas dentro da diversidade de alimentos à disposição. Verificar como o alimento se desloca até chegar à cozinha e sendo reconhecido como comestível pelos atores envolvidos no processo (pescadores e pescadoras). Seus saberes relacionados à arte de secar o peixe, as preparações e modos de fazer das comidas provenientes das práticas culinárias e os desafios e oportunidades relacionados.

No quinto capítulo, nas considerações finais enfatizamos que as questões escalares precisam ser consideradas, sabe-se que o global influencia no local, por mais que essas comunidades estejam longe de grandes centros urbanos, as culturas alimentares ancestrais devem ser registradas, contribuindo assim para identificar o receituário e os saberes locais.

Em face do que foi exposto e a partir dos procedimentos epistemológicos e metodológicos das seções seguintes, o presente esforço de pesquisa visa explicitar os saberes culinários da cultura alimentar das pescadoras e pescadores da Comunidade de Barrancos de Pontal do Paraná de forma a proporcionar visibilidade desses saberes, assim como, a valorização deste patrimônio imaterial e cultural do território estudado.



## **2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

### **2.1 Desenvolvimento territorial sustentável: culinária e saberes locais**

Buscaremos caminhar através do conceito de território incorporando as relações dos atores com o meio ambiente, suas relações sociais e econômicas, frente aos desafios globais e a lógica mercantilista. Esta reflexão teórica busca pensar o desenvolvimento territorial sustentável de forma a apresentar a culinária como resultado de aprendizagem coletiva carregada de cultura e de saberes com produtos locais de um determinado espaço geográfico.

Segundo Haesbaert (2004), o território é funcional e simbólico em diferentes combinações, exerce domínio sobre o espaço tanto para realizar “funções” quanto para produzir “significados”. O território adquire uma combinação com intensidades iguais de funcionalidade (“recurso”) e de identidade (“símbolo”), assim “perder seu território é desaparecer”. Portanto, o território “não diz respeito apenas à função ou ao ter, mas ao ser” (HAESBAERT, 2004, p.3).

Para entendermos o desenvolvimento na perspectiva de identificar e valorizar o potencial de um território será preciso diferenciar “território dado” de “território construído” e, na sequência, diferenciar ativos e recursos genéricos e específicos na visão de Pecqueur (2005, 2008). Para o autor (2005, p.12), o desenvolvimento territorial se caracteriza a partir da constituição de uma entidade produtiva enraizada num espaço geográfico, o “desenvolvimento territorial designa todo processo de mobilização dos atores que leve à elaboração de uma estratégia de adaptação aos limites externos, na base de uma identificação coletiva com uma cultura e um território”. O sistema territorial de atores deve permitir a estes reorganizarem a economia local, tendo como característica principal a revelação de recursos inéditos (inovação).

O território dado, tal como propõe Pecqueur (2005), é um território tido como pré-existente e que se analisa o que ali acontece. Portanto, é uma porção do espaço que é objeto de observação. O território construído é por outro lado o resultado de um processo de construção pelos atores, ele é constatado a posteriori. Isto significa dizer que o território construído não existe em todo lugar e, conforme Flores (2008), ele é definido por elementos escolhidos pelos próprios atores locais. Pecqueur (2005, p.13) entende recurso como “fatores a explorar, organizar, ou ainda

revelar”, eles constituem um potencial latente que pode se transformar em ativo se as condições de produção ou de criação de tecnologia o permitir.

Para discutir desenvolvimento territorial, a diferenciação entre ativos e recursos genéricos de ativos e recursos específicos se torna importante neste processo, tendo em vista a valorização dos produtos regionais e locais (DENARDIN, SULZBACH, 2010). Os ativos e recursos genéricos possuem valor de troca, são estipulados pelo mercado e não possuem diferenciação (não são únicos e existem em outros territórios). Em oposição, os ativos específicos existem em função das condições de seu uso. Segundo Pecqueur (2005, p.14), o ativo específico “possui um custo de redirecionamento. O ativo perde uma parte de seu valor produtivo caso for direcionado para um uso alternativo”.

Os recursos específicos não são mensuráveis, não se pode expressar em preço ou ser transferido. Resulta de um acúmulo de memória e aprendizagem coletiva, ou seja, surgem de processos interativos carregados de cultura e de saberes locais. Para Pecqueur (2005, p.15) a “produção desses recursos resulta, pois, de normas, costumes, de uma cultura que são elaborados num espaço de proximidade geográfica e institucional, a partir de uma troca não mercantil: a reciprocidade”.

Flores (2008, p.9) possibilita entender com clareza a importância dos produtos com identidade para o desenvolvimento:

A construção social de um território, portanto, pode ou não ser associada a estratégias de valorização de produtos locais, de forma diferenciada, se a eles se associa os fatores que diferenciam o território, ou melhor dizendo, os fatores que lhe são específicos. Esses fatores, na maioria das vezes, são formados pela interação entre o patrimônio natural e o patrimônio histórico-cultural presentes no território.

Para Milton Santos (2000) o território usado pela sociedade local reage às manifestações da vida social e das relações entre os homens e o meio:

O território não é apenas o resultado da superposição de um conjunto de sistemas naturais e um conjunto de sistemas de coisas criadas pelo homem. O território é o chão e mais a população, isto é, uma identidade, o fato e o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence. O território é a base do trabalho, da residência, das trocas materiais e espirituais e da vida, sobre os quais ele influi. Quando se fala em território deve-se, pois, de logo, entender que se está falando em território usado, utilizado por uma dada população. Um faz o outro, à maneira da célebre frase de Churchill: primeiro fazemos nossas casas, depois elas nos fazem... A ideia de tribo, povo,

nação e, depois, de Estado nacional decorre dessa relação tornada profunda (SANTOS, 2000, p.47).

Para Santos (2014, p. 78) espaço é o resultado da “ação dos homens sobre o próprio espaço, intermediados pelos objetos, naturais e artificiais”, ou seja, as relações de objetos e as relações que se realiza sobre esses objetos, do movimento e da interação continuamente da ação do homem. Da configuração territorial tal qual Santos (2014) busca descrever pelo arranjo de cada momento histórico, dos elementos naturais e artificiais de uso social (plantações, caminhos, portos, redes de comunicação entre outros) em cada momento histórico.

Saquet (2007) ao abordar a perspectiva humanística para discutir o território, destaca os estudos de Santos acerca da configuração territorial, na qual apresenta que o espaço é uma realidade relacional, envolvendo a natureza e a sociedade mediatizadas pelo trabalho, uma vez que:

O espaço é uma realidade relacional, envolvendo a natureza e a sociedade mediadas pelo trabalho (energia), técnicas, tecnologias e, evidentemente, pelo conhecimento. O gastar energia, no trabalho, é o grande mediador da relação sociedade-natureza, na qual há objetos naturais e objetos sociais em movimento permanente, heterogeneidade do espaço habitado, expansão da população, urbanização, hierarquias, fixos e fluxos (Santos, 1988). O espaço é produzido pelas ações dos homens sobre o próprio espaço, que aparece como paisagem artificial. O trabalho e as técnicas ganham centralidade em sua argumentação; o homem é o sujeito, as técnicas, a mediação e o espaço é um produto histórico. A relação espaço-tempo está aí, claramente descrita, através dos elementos da dialética que caracterizam o movimento do espaço como a relação entre interno e externo; novo e velho, Estado e mercado (SAQUET, 2009, p. 77).

Assim, o espaço é produzido pelas ações dos homens em seu próprio espaço, onde o trabalho e as técnicas ganham destaque. Saquet (2007) chama a atenção para o espaço liso, como “um espaço desterritorializado, com fluxos, ligações e homogeneidades feitas, por exemplo, pela Coca-cola e pela TV Globo”, o que Felix Guattari denomina de alisamento capitalístico, uma reterritorialização artificial (SAQUET, 2007, p.87). O território é a apropriação social do meio ambiente repleto de multiterritorialidades e a partir da construção individual e coletiva de diferentes subjetividades e temporalidades; já o espaço é liso, homogeneizado e padronizado (SAQUET, 2009).

Segundo Ignacy Sachs (2007), para o desenvolvimento se dar faz-se necessário levar em conta cinco dimensões do conceito de ecodesenvolvimento: i)

sustentabilidade social, entendida como um processo de desenvolvimento que seja bom para a sociedade, com equilíbrio na distribuição de renda e bens; ii) sustentabilidade econômica, a alocação e o gerenciamento eficiente de recursos e investimentos públicos e privados; iii) sustentabilidade ecológica, as soluções que diminuam os danos aos sistemas de sustentação da vida, limitar uso de combustíveis fósseis ou recursos que são esgotáveis, substituindo-os por recursos renováveis ou abundantes usados de forma não agressiva ao meio ambiente; reduzir o volume de resíduos e de poluição, por meio da conservação de energia e de recursos (reciclagem); intensificar a pesquisa para a obtenção de tecnologias de baixo teor de resíduos e eficientes nos usos de recursos para o desenvolvimento urbano, rural e industrial; definir normas de proteção ambiental; iv) sustentabilidade espacial, com melhor distribuição territorial dos assentamentos humanos e das atividades econômicas diminuindo a destruição de ecossistemas frágeis, promovendo práticas de agricultura e agrossilvicultura, envolvimento pequenos agricultores, empregando adequadamente pacotes tecnológicos, crédito e acesso a mercados e; v) sustentabilidade cultural, busca de modelos de modernização e de sistema agrícolas integrados (SACHS, 2007, p.181-183). O conceito de ecodesenvolvimento nasce da vontade de atingir um equilíbrio durável entre o homem e a natureza, tendo como premissa a eficiência econômica, justiça social e prudência ecológica (SACHS, 2009).

Para Amartya Sen (2000), a finalidade do desenvolvimento é promover e expandir as liberdades que as pessoas desfrutam, ampliando as capacidades humanas e removendo as privações de liberdade, pobreza e tirania, carência de oportunidades econômicas e intolerância. Sendo a expansão da liberdade o fim primordial do desenvolvimento, em contraponto ao crescimento econômico, o papel consultivo relacionado com a liberdade substantiva fornecem condições para evitar as privações, tais como: fome, desnutrição, morbidez e morte prematura (SEN, 2000, p. 52). Já o papel instrumental da liberdade, diz respeito ao modo como os diferentes tipos de direitos e oportunidades contribuem para o alargamento da liberdade humana em geral, promovendo assim, o desenvolvimento (SEN, 2000).

O crescimento socialmente justo e benigno do ponto de vista ambiental sugere uma prudência ambiental com solidariedade com as gerações futuras e mudanças de comportamento com eliminação de atitudes descuidadas. Portanto, Ignacy Sachs, propõe o caminho do meio, primeiramente sem se descuidar dos

aspectos ambientais do crescimento e dos sociais “concentrados na erradicação da pobreza e na redução das desigualdades sociais” e posteriormente, a “desaceleração progressiva do crescimento material” (SACHS, 2007, p.294-295).

Para Furtado, “o desenvolvimento não é apenas um processo de acumulação e de produtividade macroeconômica, mas principalmente o caminho de acesso a formas sociais mais aptas a estimular a criatividade humana e responder a aspiração da coletividade” (FURTADO, 2004 p. 04).

Com base nas estratégias de desenvolvimento, neste contexto, Flores (2008, p.12) apresenta que:

Para se construir um processo de desenvolvimento territorial sustentável, é necessário o enfrentamento dos conflitos, nem sempre explícitos, entre os diferentes grupos de atores que são direta ou indiretamente afetados por ações locais. Para essa construção, o conflito e a negociação são partes importantes da formação da autonomia das sociedades, necessária para o estabelecimento de bases sustentáveis de desenvolvimento, produzindo-se um processo solidário e de cooperação coletiva.

Procurando demonstrar a diversidade de manifestações da territorialidade e as diferentes formas de organização da economia na perspectiva territorial, Pecqueur (2009), apresenta a cesta de bens como uma proposta de manejo de produtos territoriais, uma combinação de diversos elementos de proximidade geográfica e organizacional dos atores. O consumidor tem acesso a produtos de qualidade territorial de produção local, diferenciando-os do mercado global:

Essas diferentes características conduzem-nos à ideia de que não são somente os produtos e os serviços que se vendem localmente, mas, por meio das contribuições de todos os atores (incluindo os atores públicos) e da integração das amenidades ambientais (paisagens, climas etc.), o próprio território torna-se o produto a ser vendido, na medida em que ele constitui a oferta compósita. Assim, o ganho que pode ser extraído dessa passagem da soma dos produtos locais à produção territorial constitui um efeito de renda denominado ‘qualidade territorial’ (MOLLARD, 2001). (PECQUEUR, 2009, p. 87).

Este modelo reflete uma construção pela interação entre consumidores e fornecedores, sendo os fornecedores, pela sua “ancoragem territorial”, demonstrada pela qualidade de bens combinados. As características principais da cesta de bens seriam: i) os bens em serviços contribuem para qualificar a imagem do território; ii) a combinação dos bens e serviços públicos e privados pressupõem para o

consumidor a existência de uma estratégia; iii) exercem uma função ativa para construir a resposta global a seu “problema de consumo” (PECQUEUR, 2009, p.86).

A partir de elementos, representações e símbolos que a identidade das populações ocupa o território, como continuidades histórico-culturais inerentes de um grupo social. Os atores envolvidos sobre o território, “através de seus gestos, necessidades e aprendizagens produzem e renovam territorialidades, identidades” (SAQUET, 2007, p. 147-149). Para o autor são “ações sociais históricas que são reproduzidas por cada geração”. Desta forma:

As identidades são produtos dos processos históricos e relacionais, ou seja, da formação de cada território num contexto de relações sociais com o ambiente externo à vida em sociedade. A identidade, desta maneira, configura-se num patrimônio territorial a ser preservado e valorizado pelos atores envolvidos diretamente na sua constituição histórica e por outras pessoas que podem ‘viver’ esse patrimônio. O território, então, envolve esse patrimônio identitário: o saber-fazer, as edificações, os monumentos, os museus, os dialetos, as crenças, os arquivos históricos, as relações sociais das famílias, as empresas, as organizações políticas... que pode ser potencializado em projetos e programas de desenvolvimento que visem sua preservação e valorização (SAQUET, BRISKIEVICZ, 2009, p. 9).

A culinária regional caracterizada pelos produtos de uma dada região, uma aliança entre o saber-fazer das pessoas envolvidas no processo, os modos de preparação, os utensílios utilizados e as condições físicas, exprimem tipicidades e um retorno ao passado. Neste sentido, a comida pode marcar um território, um lugar de identidade ligada a uma rede de significados. Pode-se falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação ou região, tal como a cozinha chinesa, a baiana ou a mediterrânea – indica locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados (MACIEL, 2001, p.145). Ao se alimentar de produtos que estão ao seu redor, praticamente no quintal de casa (MACIEL, 2001), as pessoas se incorporam cada vez mais ao território e ao espaço físico o que é característico de cada região.

Neste sentido, ao discutir desenvolvimento territorial em uma perspectiva humanística, é preciso valorizar o saber local considerando a sustentabilidade espacial, cultural, política, social e ecológica; em especial neste trabalho, destaca-se o que tange os saberes das comunidades caiçaras.

## 2.2 Os caiçaras do litoral: a oralidade e seus saberes

Os europeus chegaram ao litoral brasileiro habitado por povos originários (índios) que aqui já estavam antes de sua chegada. O litoral durante um bom tempo foi à primeira área de povoamento dos que desembarcavam:

As populações indígenas – que hoje consideramos tradicionais - foram as primeiras a sofrer os impactos das ações fundamentadas nas intenções mercantilistas de enriquecimento rápido, cuja efetivação foi possibilitada por um maior desenvolvimento técnico dos agentes europeus que a levaram a cabo, tendo sido os nativos dizimados escravizados e expulsos; os negros africanos foram também vítimas das práticas violentas empreendidas por estes agentes (LIMA, 2015, p. 66).

Segundo Silva (2006), a vinda dos portugueses representou uma “catástrofe”, os índios eram compostos por grupos diversos e os portugueses encontraram aliados entre os próprios índios na luta contra os que resistiam a eles, muitos sofreram epidemias, foram mortos e sofreram uma grande imposição cultural diferente da nativa.

Tempass (2008) considera que estudos de Gilberto Freyre e Câmara Cascudo sobre o indígena e a formação da cozinha brasileira são leituras e menções importantes nas referências dos ingredientes e relatos quinhentistas fundamentais no estudo da alimentação, contudo deixam de aportar o saber-fazer de elementos dos sistemas culinários apesar de muitas informações sobre esta temática em seus escritos. A visão colonialista se coloca nessas análises de Freyre e Cascudo, sendo atribuída ao “colonizador” a apropriação dos ingredientes indígenas assim criando as comidas. Contudo, esses mesmos autores confirmam que as comidas e ingredientes conhecidos pelos portugueses não se encontram aqui, ou seja, para Tempass (2008), existe uma contradição não explícita, pois restava apenas a culinária indígena como contribuintes dos verdadeiros sistemas culinários para a alimentação:

A partilha dos meios e formas de produção, a inserção na rede de distribuição dos alimentos, a reciprocidade, os mutirões, aspectos característicos das sociedades indígenas, em muito facilitaram a sobrevivência dos portugueses no Brasil. Assim, pode-se sugerir que cada uma das etapas (obtenção, armazenamento, processamento, preparação, consumo etc) da alimentação dos colonizadores se dava, em boa medida, no modelo indígena [...] Isso significa que, depois, quando as portuguesas passam a tomar conta das cozinhas, a dieta europeia não podia ser posta

em prática, restando como alternativa a culinária indígena. Tal escassez de ingredientes europeus, somada à tradição indígena vigente, teria proporcionado a miscigenação culinária. A cozinha tornou-se híbrida, tal qual o povo brasileiro. Das 108 receitas apresentadas por Freyre em *Açúcar*<sup>1</sup>, 95 contêm ingredientes e/ou técnicas indígenas (TEMPASS, 2008).

Os europeus em contato inicialmente com povos ancestrais dedicados à caça e à pesca, como também a agricultura familiar diferente da praticada pelos portugueses, precisaram adotar elementos da culinária indígena, como as farinhas de mandioca e milho, produtos de caça e frutas nativas (DÓRIA, 2014). Para o autor, o papel dos grupos indígenas na formação da culinária brasileira é fundamental, contudo é minimizada na história da culinária brasileira. Vale ressaltar que as contribuições das etnias (índio e negro) foram retidas a “história da opressão que marcou o colonialismo e, portanto, o poder seletivo que o colonizador exerceu sobre os colonizados” (p.37), que a “ideia de miscigenação tenha se apresentado como algo tão confortável ideologicamente” (p.43). Dória defende que é conveniente a ideia de que somos mestiços no prato, contudo ela esconde “como foi dramático e desigual o processo histórico” (p.43).

As práticas culinárias caiçaras tem relação direta com a nossa história, implica uma relação com a biodiversidade, da seleção e do reconhecimento até a condição de ingrediente (dos hábitos alimentares e do gosto). Quando falamos em receitas, conforme Doria (2014) é preciso enxergar além, pois “coleccionar receitas, decalcá-las na história, é ver a árvore e não enxergar a floresta, perdendo a chance de melhor explorar os ingredientes da nossa cozinha” (p.93).

A ocupação indígena no litoral do Paraná está ligada ao Mbyá Guarani<sup>2</sup>:

Os Mbyá Guarani costuravam o território do Cone Sul: enlaçam amorosamente o litoral do Paraná e suas ilhas às paisagens que se estendem ao norte até encontrar o estado do Espírito Santo; projetam-se ao sul, pelos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, para, então, ingressar nas fronteiras do Uruguai. A oeste, essa territorialidade circular Mbyá segue pelos grandes rios que articulam a bacia hidrográfica Atlântica à bacia dos rios Paraná e Prata, adentrando nos países vizinhos do Paraguai e Argentina (FREITAS, 2016, p.38)

<sup>1</sup> Livro de Gilberto Freyre de 1932, intitulado de *Açúcar - Uma Sociologia do Doce*, com receitas de bolos do Nordeste do Brasil.

<sup>2</sup> Para Ladeira (1992), os “Guarani que vivem no litoral do Brasil, junto à Mata Atlântica, identificam-se como Mbya”.



Para Ladeira (1992), a ocupação Mbya Guarani antecede a chegada dos primeiros europeus no litoral leste e sul do Brasil, “os primeiros Mbya aqui viveram, no “início do mundo”, lugar e tempo onde só existiam os Mbya” (p.144). Paranaguá era conhecida pelos Mbya como Iparavãpy, sendo o local de origem dos “primeiros filhos concebidos pelas divindades” (p. 144).

Segundo Lima (2006), uma das primeiras povoações brasileiras de origem portuguesa instalou-se na ilha da Cotinga (localizada em frente à ponta do Maciel) entre 1550 e 1560, por ser este considerado um lugar mais seguro contra os ataques dos nativos (também chegaram ali os escravizados pelos portugueses). O fim do século XVI e início do século XVII foram marcados pela vinda de povos europeus de outras capitanias em busca do ouro das famosas “Minas de Paranaguá”, juntando-se “aos portugueses que já estavam radicados há anos na Ilha da Cotinga” (PONTAL DO PARANÁ, 2004b, p.13).

O caiçara é fruto da miscigenação do índio do litoral brasileiro, do português e mais tarde do negro. O caiçara está inserido nestas peculiaridades, o uso dos recursos da terra e do mar eram presentes no cotidiano do modo de vida (ADAMS, 2000, 2000a; DIEGUES, 1988). No contexto deste trabalho, entendemos por caiçara<sup>3</sup> uma denominação local para aquelas comunidades e indivíduos que vivem ao longo do litoral dos Estados de São Paulo, Paraná e Rio de Janeiro. Para Vianna (2008), o caiçara designa o habitante originário do litoral:

Atualmente, é usado pelo próprio habitante do litoral, numa atitude de reconstrução e de fortalecimento de sua identidade cultural, em parte como resultado de processo conflituosos decorrentes da expansão urbano-capitalista – industrialização da pesca, turismo e especulação imobiliária (VIANNA, 2008, p.266).

Os caiçaras apresentam uma cultura e um modo de vida que os diferencia das comunidades tradicionais do interior dos estados (caipiras). Essa população vive em pequenas cidades e povoados ao longo do litoral brasileiro, praticando a pesca e a pequena agricultura. Do final do século XIX até meados do século XX, a economia caiçara estava baseada numa combinação de pequena agricultura, principalmente

---

<sup>3</sup> Em relação a origem do termo caiçara provém do vocábulo Tupi-Guarani caá-içara, segundo Sampaio (ADAMS, 2000b, p.146), era utilizado para denominar as estacas colocadas em torno das tabas ou aldeias. Posteriormente, o nome foi dado às palhoças construídas nas praias para abrigar as canoas e mais tarde, para identificar o morador de Cananéia (FUNDAÇÃO SOS MATA ATLÂNTICA, 1992).

na mandioca, pesca artesanal e coleta. Essas comunidades utilizavam uma variedade de habitats e ecossistemas que formam um mosaico de ecossistemas costeiros (DIEGUES, 1988, p.9).

Conforme Marcílio (1986), o “caiçara trabalha a terra para se alimentar”, não apenas para o indivíduo, mas o grupo doméstico (sua família ou os que agregam seu domicílio). Existia ainda, uma relação estreita entre o que se cultivava e o que se consome, “os produtos agrícolas correspondem às necessidades do grupo doméstico e aos seus hábitos alimentares”. O autor acrescenta que para compensar eventuais colheitas insuficientes, ou períodos de escassez, o caiçara recorria às trocas entre grupos da localidade. O caiçara tinha um calendário agrícola com longa tradição do índio e dos primeiros povoadores europeus (MARCILIO, 2006).

Segundo Adams (2000a), vários itens da cultura indígena foram incorporados ao dia-a-dia caiçara, como o tipiti (cesto flexível de cipó timbopeva, utilizado para espremer a mandioca ralada), ervas entorpecentes usadas para atordoar os peixes (timbó), o moquém (processo de conservação do peixe através do fogo), a canoa escavada no tronco entre outras contribuições.

A pesca artesanal tem uma longa tradição dentro da cultura caiçara, os índios se alimentavam de peixes, crustáceos e moluscos - os inúmeros sambaquis e depósitos de conchas encontrados no litoral demonstram a atividade de pesca e coleta (DIEGUES, 2004). O conhecimento que os caiçaras possuem acerca dos peixes vai além das atividades relacionadas com a pesca artesanal, com a captura e o manuseio até sua comercialização, ultrapassa a questão de trabalho, se relaciona na forma como é realizada em família ou dentro delas, seu conhecimento é transmitido de geração em geração.

Para Moraes (2005, p. 19), na pesca são considerados vários elementos de ordem diversa na prática desta atividade, “os saberes não científicos ligados às populações tradicionais envolvem relações estreitas entre homem e a natureza, permeados por relações de ordens pontuais e também míticas”, principalmente transmitidos de maneira geracional pela oralidade e pelas práticas cotidianas.

Outro enfoque é o que se refere a populações e comunidades tradicionais, que conforme Diegues (2001), as culturas e sociedades tradicionais se caracterizam pela:

a) dependência e até simbiose com a natureza, os ciclos naturais e os recursos naturais renováveis a partir dos quais se constrói um modo de vida; b) conhecimento aprofundado da natureza e de seus ciclos que se reflete na elaboração de estratégias de uso e de manejo dos recursos naturais. Esse conhecimento é transferido de geração em geração por via oral; c) noção de território ou espaço onde o grupo social se reproduz econômica e socialmente; d) moradia e ocupação desse território por várias gerações, ainda que alguns membros individuais possam ter-se deslocado para os centros urbanos e volta do para a terra de seus antepassados; e) importância das atividades de subsistência, ainda que a produção de mercadorias possam estar mais ou menos desenvolvida, o que implica uma relação com o mercado; f) reduzida acumulação de capital; g) importância dada à unidade familiar, doméstica ou comunal e às relações de parentesco ou compadrio para o exercício das atividades econômicas, sociais e culturais; h) importância das simbologias, mitos e rituais associados à caça, à pesca e atividades extrativistas; i) a tecnologia utilizada é relativamente simples, de impacto limitado sobre meio ambiente. Há reduzida divisão técnica e social do trabalho, sobressaindo o artesanal, cujo produtor (e sua família) domina o processo de trabalho até o produto final; j) fraco poder político, que em geral reside com os grupos de poder dos centros urbanos; l) auto identificação ou identificação pelos outros de se pertencer a uma cultura distinta das outras (DIEGUES, 2001, p.87-88)

Diegues (1988) considera que essas comunidades mantêm um relacionamento complexo com o ambiente natural e preservação da diversidade biológica, que não é marcada somente por instâncias econômicas, embora também vincule uso dos recursos à geração de renda. Valores, tradições, crenças religiosas e percepções, exercem um papel fundamental na definição das relações com o ambiente e seus recursos. As influências dos astros, por exemplo, as condições climáticas, a estação do ano e outras relações provenientes de um conhecimento apurado da natureza fazem parte do cotidiano dessas pessoas através das experiências vividas. Diegues (2015) ressalta que o conhecimento e o tipo de aprendizado que permeia a vida das populações tradicionais são muito ricos.

Colchester (2000) ressalta a forte ligação das populações tradicionais com a ocupação dos seus territórios perpetuada pelas gerações anteriores expressando forte ligação de um “sistema simbólico e pelo conhecimento detalhado dos recursos naturais” (*apud* PEREIRA, DIEGUES, 2010, p. 40).

Lima (2015) ao refletir sobre realidade de lugares habitados por populações tradicionais (mais especificamente por caiçaras) destaca que essas populações vêm perdendo o poder de utilizar seus recursos e “em muitos casos, a possibilidade de realizar a manutenção e reprodução de características da própria cultura caiçara e de seus reatamentos espaciais específicos é ceifada” (LIMA, 2015, p. 20). Além disso, argumenta também a favor das populações tradicionais pelo fato de serem

mais conservacionistas do que outros grupos não considerados tradicionais, contudo sem significar que essas populações são naturalmente conservacionistas independentes do contexto que estão inseridas.

Silva (2006) aponta que um dos processos de desorganização dos caiçaras atualmente é fato de seu território ter sido transformado em áreas naturais protegidas a partir de 1970, impondo limitações do espaço social e de atividades de agricultura, caça e extrativismo. Os caiçaras se aproximaram assim ainda mais das áreas urbanas, deixando de utilizar recursos da natureza para utilizar outros. Por outro lado, Begossi (2011) aborda o conceito de resiliência entre as populações caiçaras da Mata Atlântica baseando sua análise na capacidade de superação e resistência que essas comunidades exercem para garantir sua continuidade:

As várias influências culturais e econômicas auxiliaram as comunidades caiçaras na adaptação às mudanças regionais e nacionais, seja incorporando técnicas e tecnologias [...] Essa flexibilidade ajudou a tornar, de certa forma, os caiçaras resilientes quando comparados às populações indígenas, pois os caiçaras participavam da economia regional, adaptando-se as mudanças e demandas econômicas (Begossi, 1998; 2006). Participando das economias através de consumo e venda de mandioca e peixe, os caiçaras tem se mantido como habitantes da costa da Mata Atlântica desde a vinda dos portugueses ao Brasil (BEGOSS, 2011, p. 803).

Segundo o Instituto de Pesquisas Econômicas (IPEA, 2015), o “Brasil abriga, notoriamente, uma imensa diversidade sociocultural, a qual se expressa em uma multiplicidade de saberes, línguas, crenças, modos de vida, com grupos que vivem em comunidades indígenas, quilombolas, comunidades de terreiro, extrativistas, ribeirinhos, caboclos, pescadores artesanais, pomeranos”. É crescente a preocupação com as populações tradicionais, reconhecimento dos direitos e sua importância.

A Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT) foi instituída, em 2007, por meio do Decreto nº 6.040, nele está contida uma definição de comunidade tradicional, “grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição” (PNPCT, art. 3 parágrafo 1). Pode-se afirmar que se trata de um

processo de reconhecimento aos direitos e diversidade territoriais dos grupos tradicionais, sendo garantidas as comunidades e povos podem se fortalecer e proteger os recursos naturais que tanto estão relacionados e dependem para a sobrevivência.

Com o caiçara houve uma relação de respeito e equilíbrio entre homem e natureza. Na floresta, o uso do solo, não sofre alteração profunda: “a ecologia original convive com as áreas cultivadas pelo homem, sem prejuízos para ambos”, acrescenta ainda que o caiçara “conhece bem os limites da roça” (MARCÍLIO, 2006).

Lima (2015) ao estudar a comunidade de Bonetes no litoral norte de São Paulo reforça que os caiçaras não tinham propriedade privada tal qual hoje reconhecemos, existia um controle mútuo dos recursos presentes nesses lugares, a terra era usada para roça, para caça e para ser trilhada, a terra para uso comum “antes não possuía ‘donos’ na concepção capitalista, não se constituía como mercadoria, até passar a ser comprada e cercada por turistas, que carregam e impõem outra lógica de apropriação e uso do território” (LIMA, 2015, p. 23).

Sendo uma extensão do território de modo que:

A terra para essas comunidades é um meio de definição social, caracterizado pela codificação sócio profissional como lavrador/roceiro, lavrador/pescador em sua autodenominação. Este conjunto acaba por definir as populações caiçaras como agricultores-pescadores [...] (FERREIRA, 2010, p. 16).

Segundo Diegues (2005), a sociedade caiçara (como também populações tradicionais não urbanas) é marcada pela oralidade, a sua história pode ser marcada pela memória dos mais velhos e transmitidas às gerações seguintes por relatos orais. Afirma ainda, “a importância de se recuperar, pela história oral e pela memória, o que ocorreu e que está ocorrendo nas vidas dos caiçaras, marcadas, em geral, pela raridade dos documentos históricos” (DIEGUES, 2005, p. 30). Sendo característica inerente às comunidades tradicionais, a transmissão oral como mecanismo de difusão:

Transversal às demais características intrínsecas às populações tradicionais expostas anteriormente, encontra-se a transmissão oral como mecanismo de difusão, a qual estabelece uma relação contínua com os conteúdos disseminados: “Oralidade é simultaneamente conteúdo e processo. Ela impõe maior atenção aos movimentos de audição, percepção e memória, coerência de pensamento e criatividade como desenvolvimento do enredo narrado” (REVEL, 2005, p. 6, tradução da autora). Sendo assim, é possível

afirmar que a transmissão oral dos conhecimentos dessas populações remete diretamente ao modo como se perpetuam as demais características, uma vez que, de acordo com Lenclade (1994, p. 31), é a partir da oralidade que os conhecimentos, valores, linguagens, representações, visões de mundo e práticas são transmitidos entre os sujeitos, permitindo a continuidade do tempo passado no tempo presente (PEREIRA, DIEGUES, 2010, p. 40).

Pensar saberes e fazeres das comunidades tradicionais é considerar a oralidade dos sujeitos dentro do contexto que vivem, enfim, registrar seu conhecimento empírico e tradicional, bem como, a diversidade cultural acerca da comida caiçara e a propagação de receitas.

### **2.3 Culinária e Cultura**

Entender a relação entre comida e cultura se torna fundamental para avançar nas discussões que apresentam a culinária como elemento de identidade territorial de uma determinada localidade. Os significados da alimentação em uma cultura em que se estão inseridos estão ligados pelos processos produtivos, pela história, pela região, pelos produtos disponíveis e hábitos alimentares. Segundo Santos (2010, p.12), “alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constituem de atitudes, ligações, usos, costumes, protocolos, condutas e situações”.

Cada sociedade possui padrões próprios de preparar e servir alimentos. Ao estudar estes padrões é possível mostrar que cada gesto ou alimento possui um significado (ELIAS, 1997). Os utensílios utilizados, a escolha do solo e sementes, a época correta do plantio e a colheita, a observação da maré e da lua para a pesca, o preparo dos alimentos, os hábitos à mesa entre outros mais.

Por outro lado também é preciso pensar na contradição entre capital e natureza, as formas de viver e os hábitos pendenciam a unificação de padrões, destruição de produção baseados em saberes locais em detrimento dos sistemas de mercados globais, sem pensar em produção a partir de potenciais ecológicos de cada território e dos limites naturais<sup>4</sup>. Deve-se conviver com a articulação do território, modos de viver diferenciados, agindo no meio com experiências e se apropriando da natureza (LEFF, 2009).

---

<sup>4</sup>Princípios do conceito de ecomarxismo que se apropria do marxismo considerando também a questão ambiental, valores e crenças, ações humanas de apropriação e de significação da natureza capaz de integrar os valores de diversidade cultural que sustentam a vida social (LEFF, 2009).

Escobar (2005) ao discutir território e diversidade cultural e ecológica, apresenta que a construção de paradigmas alternativos de produção, ordens políticas e sustentabilidade são aspectos de um mesmo processo, e este processo é impulsionado em parte pela política cultural dos movimentos sociais e das comunidades em defesa de seus modos de natureza/cultura.

Desta forma, o comportamento humano é determinado pelos códigos culturais, pelo tipo de ambiente que está inserido (LARAIA, 2001). De acordo com Da Matta (1986), comida e alimento são definidos distintamente pelos atributos que cada um carrega. Nem tudo que alimenta é socialmente aceitável para todas as sociedades, nem tudo o que é comestível em uma cultura é em outra. Os acessos conduzem a um movimento no qual cada cultura possui um sistema classificatório que aponta o que é comestível ou não, em que circunstâncias irão comê-los. As características dos alimentos são apreciadas pelo comedor<sup>5</sup>, simplesmente por ser agradável ou por ser desagradável, contribuindo assim para ser escolhido, selecionado ou descartado.

Assim, é possível distinguir comida de alimento, apesar de seus significados serem facilmente confundidos. A “categoria alimento se refere a um “vir a ser”, a algo que poderá potencialmente ser consumida”, uma transformação do alimento em comida precisa passar por um processo de transformação, uma passagem do “plano da natureza para o da cultura, mediado pela via da culinária”. Considerando o trajeto “o alimento passa da roça, da dispensa ou do supermercado, para a casa onde será processada na cozinha para depois, na forma de comida, ser consumida pela família” (WOORTMANN, 2013, p.13-15).

Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras sagradas de comunhão e comensalidade [...] em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido entre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga (DA MATTA, 1986, p.32-33).

Além disto, há de se considerar que dentre os alimentos disponíveis para o consumo humano e considerados comestíveis, nem sempre todos poderão ser os selecionados ou aceitos por uma determinada cultura. Selecionam-se os alimentos.

---

<sup>5</sup> Para a sociologia da alimentação, comedor é o homem que come. Entende-se por comensal, um ou cada um dos que comem juntos (POULAIN, 2013, p.18).

Woortmann (2013) ilustra bem quando menciona que em treinamentos militares os recrutas comem cobras que usualmente não é um alimento aceito em alguns países, o que não ocorre na Coréia (é comum comer este tipo de alimento). Alguns povos asiáticos se alimentam de carne de cachorro e em outras sociedades, são considerados animais de estimação (DA MATTA, 1986).

Para Santos (2006) a cultura engloba fatores que nos fazem considerar certos alimentos, “determina o que comer, que nos integra ao grupo, aos sabores, às vezes exóticos aos olhos de quem a ela não pertence, mas é ela que transforma o alimento em comida” (SANTOS, 2006, p.25). A cultura alimentar se relaciona com algumas dimensões, tais como o econômico, o social e o cultural adaptados ao seu habitat (CONTRERAS, 1992). A escolha da comida, o que se come, quando se come, onde se come, como se come, com quem se come e por que se come, é relacionada, como afirma Maciel (2001), ao “arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente”, a “cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, mas estabelece prescrições e proibições” (MACIEL, 2001, p. 28). A comida, para a autora, pode marcar um território, um lugar, servido como marcador de identidade ligado a uma rede de significados, construídos em torno de preferências, gostos e costumes com a cultura:

O gosto, como uma percepção, relaciona-se a uma base biológica (um conjunto olfativo-gustativo), mas também a uma cultura”. Nascemos em uma dada cultura que já estabeleceu uma hierarquia alimentar, já estabeleceu critérios e parâmetros alimentares conforme, entre outros fatores, o que é chamado “gosto”, este conjunto de “sensibilidade e percepção” para usar as palavras de Matty Chiva (1979, p. 4), onde a sensação gustativa traz uma “dupla conotação – informação e emoção – inscrita num dado contexto sócio cultural (MACIEL, 2001, p. 151).

Brillat-Savarin (1995) passeia pelos cinco sentidos dos quais os homens mantêm relação com os objetos exteriores: a visão, a audição, o olfato, o gosto, o tato. Para o autor, de todos os sentidos, o gosto é o que possui por finalidade a conservação do indivíduo e da espécie, responsável pela produção, escolha e preparo de tudo o que pode servir de alimento. A sensação do gosto e o número infinito dos sabores, tornando cada corpo “um sabor especial que não se parece inteiramente com nenhum outro” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.45).

Poulain (2013) lembra que as diferenças dos modos alimentares e dos gostos foram estudadas pelo sociólogo francês Bourdieu a partir das práticas sociais e



cotidianas. O comportamento de consumo foi definido por Bourdieu como *habitus*, determinado pela posição social do indivíduo, ou seja, o que se consome é determinado por aquilo que minha classe social de origem consome. No entanto, o ponto de partida deste trabalho (para a construção desta dissertação) está baseado nos saberes locais e nos povos originários, não deslumbramos esta abordagem apontada por Bourdieu (1983) para pensar modos alimentares ou gosto como diferenciação/classificação social no contexto das sociedades e das cortes europeias. Consideramos a abordagem de Maciel (2013) que contempla que gosto e as preferências por certos alimentos estão vinculadas às definições e decisões “multifacetadas” mobilizadas por significados e demarcando identidade e saberes locais (de ingredientes, de técnicas e de artefatos utilizados nas cozinhas), de forma que o gosto esta inserido num contexto, sendo inclusive expresso no nível social cultural.

Sabe-se que os hábitos alimentares estão em “constantes transformações”, passam por mudanças e estão postos em situação de confrontos quando na escassez ou abundância de determinados produtos. Podem ainda, levar a certas rupturas, diante de “novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade” (SANTOS, 2011, p. 107).

Para o sociólogo Claude Levi-Strauss, a “cozinha é um conjunto de ações e técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o transforma em comestível”.

Vivieiro de Castro (1986) na sua tese de doutorado apresenta um trabalho etnográfico dos índios Araweté a partir de conceitos relativos à pessoa, à morte e à divindade. Em um dos seus capítulos, apresenta a cozinha como outra forma de pensar a culinária expondo as formas alimentares da vida religiosa e guerreira desses índios. O ato de se alimentar e de se beber que envolvem outras regras de comensalidades, sistemas de rituais-míticos coletivos e cheios de ligação e relação mútua - ou seja, na antropologia a comida faz parte de todo um ritual que é permeado por símbolos.

Para Poulain (2003a, p. 252), a cozinha é um “lugar onde se realizam as operações culinárias”, a comida se relaciona com vários aparatos em torno dela, os ingredientes utilizados no preparo de receitas, o modo de fazer de um determinado local e preferências que envolvem saberes, fazeres e sabores que são passados de

geração em geração. Portanto a identidade, o saber fazer qualificam uma culinária regional, uma relação entre os hábitos alimentares com a prática e transmissão do saber culinário ao longo dos anos, o que é herança, a sua origem, a sua riqueza étnica e cultural, com pratos produzidos pelos povos locais.

Segundo Flandrin e Montanari (2015), as cozinhas regionais são elementos de valorização da cultura local e de perpetuação da memória culinária.

As cozinhas regionais se apresentam de forma muito significativa e marcante:

As cozinhas regionais, portanto, “falam” do homem e de seu meio, na medida em que apresentam não apenas ingredientes e sabores próprios de uma localidade, mas os apresentam a partir de uma lógica própria, de técnicas de produção, preparo e serviço que transmitem valores e tradições de um determinado contexto cultural (GIMENES, 2012, p.6).

Conforme Antônio Greco Rodrigues (*apud* REINHARDT, 2006, p.143), afirma que é “considerada típica aquela comida que é a especialidade de cada região”. Para Moraes (2011, p. 243), “a comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente”. Ela deve ser pensada em termos de tempo, sua perpetuação constitui-se em tradições culinárias.

Como propõe Claude Fischler (1995), deve-se entender cozinha em um sentido amplo e mais específico, considerando representações e crenças que estão vinculadas a ela e que compartilham com os indivíduos que formam a cultura, cada cultura “apresenta uma cozinha específica como um conjunto de regras que atendem não só o preparo e a combinação dos alimentos, mas também a colheita e ao consumo” (FISCHLER, 1995, p. 34).

Nenhum alimento comestível está livre de receber associações culturais, as comidas são repletas de símbolos e do imaginário. A comida, conforme relata antropóloga Maciel (MACIEL;CASTRO, 2013) não é apenas boa para comer, mas também é boa para pensar, e pensar em comida é pensar em simbolismo, além de nutrientes para nossa sobrevivência ingerimos também ideias e imagens.

A cultura nos leva a compreender que mitos, tabus e prazeres são importantes para essas transformações, ou seja, do alimento em comida, pois ela determina o que pode ser comido, e de que maneira se deve fazê-lo. Então, surgem os “pratos”, fundamentais ao reconhecimento das similaridades sensitivas no grupo. E, quando ela faz isso, temos um sabor aproximado daquilo que nos envolve numa identidade social: ‘Pertencço e

me assemelho com os meus quando como o que eles costumam comer. E melhor, se fizermos isso juntos (SANTOS, 2006, p.26).

Tecer uma relação entre os símbolos e os sentidos nas comidas regionais repletas de passado e de presente, faz parte da construção de identidades sociais e culturais de uma localidade. As cozinhas implicam formas de “perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer participar a um determinado grupo”, a comida “sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social” (MACIEL; CASTRO, 2005, p.54).

Ao debater hábitos alimentares, pertencimento e fazeres (cultura alimentar), ressalta-se também o debate existente acerca do regionalismo culinário no Brasil, que ao mesmo tempo em que a unifica também separa, apesar de todos serem brasileiros. Existe uma emergência de um localismo extremo, com ênfase voltada para os *terroirs* e demarcação de origem, próprios do movimento modernista<sup>6</sup> liderado por Gilberto Freyre no início do século XX (DORIA, 2014). O autor chama a atenção que a ideia de tipicidade não retém a riqueza cultural e que é preciso pensar o território considerando a diversidade de uma perspectiva ecossistêmica como discutido por Poulain (2013), sendo assim, Doria aborda que sem esse passo, continuaremos imersos nas travas do regionalismo político do passado.

Além disto, em outra perspectiva, pensar cultura alimentar é pensar a culinária em uma perspectiva dialética e crítica, pois sofre influências da mídia e do processo de globalização, da mercantilização dos produtos/alimentos, voltados para o lucro oferecidos no mercado hegemônico e sem preocupação com a alimentação saudável, com a procedência dos alimentos apenas com o consumo (MARTINS, TOZETTI, FERREIRA, 2016, p.4).

É importante a orientação para uma alimentação saudável e de valorização da cultura alimentar de forma a considerar as particularidades do local e as influências que este local recebe do global e dos processos de colonização e colonialidade. A colonialidade<sup>7</sup> está em todas as partes, existe um padrão colonial

<sup>6</sup> O movimento modernista, segundo Doria (2014), além dos movimentos no setor da cultura (música, literatura e artes plásticas) chegaram também no campo da culinária, sendo responsável pelo discurso que a culinária brasileira tem contribuição do índio, branco e negro, como também o regionalismo das cozinhas.

<sup>7</sup> Entendemos colonialidade no sentido que Mignolo (2016) nos apresenta, não se pode pensar em globalização da mesma forma, por exemplo, que o americano e o alemão deslumbram, temos que pensar como América Latina, porque “temos outra experiência da globalização” (MIGNOLO, 2016). A colonialidade envolve diversas formas de relações subjetivas, não apenas relações sociais e econômicas de exploração ou dominação colonial, mas relações de poder subalternas que se

de poder que está nas relações e na comida (nos fast-foods, comidas prontas e padronizadas).

O fortalecimento e a mobilização da cultura alimentar, o resgate de padrões tradicionais na preparação de alimentos, dos ingredientes da terra, seus conhecimentos acumulados podem funcionar como potencializador na reconstrução da identidade coletiva, da autoestima dos grupos e populações tradicionais e marginalizadas, a fim de “estimular sua criatividade e espírito de cooperação” e o capital social (RATTNER, 2003). A dinâmica capitalista de acumulação e reprodução tende a destruir as relações sociais sem considerar seus efeitos negativos, a proposta tende para uma visão sistêmica que contempla a multiplicidade e relações recíprocas tendo como base o capital social (KLIKSBERG, 2000).

No entanto para se pensar nessas construções na América do Sul, precisa-se pensar nesses novos paradigmas cognitivos que englobam discussões de colonialismo, colonialidade e decolonialidade. Para Amaral (2015), enquanto o colonialismo engloba uma relação econômica e política de dominação colonial (visto como um processo de constituição de uma estrutura de poder, de dominação de um sobre o outro), o conceito de colonialidade constitui-se não apenas as relações de poder (exploração), mas também outras formas de relações intersubjetivas que se reproduz em multifaces ligadas ao poder, ao saber e ao ser. O autor complementa que a construção de opções decoloniais não desconsideram as existentes, mas abrem caminho para novas subjetividades, para pensar novas formas epistemológicas dos movimentos sociais que estão às margens das estruturas de poder:

Conceito de colonialidade e a proposta decolonial têm aberto a possibilidade de reconstrução de histórias silenciadas, subjetividades reprimidas, linguagens e conhecimentos subalternizados pela ideia de totalidade definida pela racionalidade moderna [...] Autoras/es ligadas/os ao pensamento decolonial (ESCOBAR, 2005) têm sido capazes de construir um marco conceitual e metodológico novo e promissor para superar paradigmas e dar visibilidade à colonialidade do poder e do saber. Estas/es autoras/es e debates também apontam para a necessidade de estarmos cientes de que as disciplinas acadêmicas e instituições em geral estão inseridas em redes de poder hegemônico e que o conhecimento produzido por elas (e particularmente a forma de fazê-lo) é produto e reproduzidor das mesmas relações de poder (AMARAL, 2015, p.20):

---

apresentam de diversas formas no senso comum. A perspectiva decolonial (e não descolonial) vem como marca para diferenciar e na tentativa de romper com o pensamento exclusivamente baseado no eurocentrismo, de forma a fornecer novos horizontes para o pensamento e para a produção do conhecimento (MIGNOLO, 2007).

Desta forma, a cultura alimentar caíra na abordagem epistemológica deste trabalho, posiciona-se para fornecer uma reflexão para caminhar para novos horizontes pautados em uma visão sistêmica, dialética, crítica e decolonialista, uma vez que sabemos que estes saberes e fazeres culinários são impactados permanentemente por influências externas.

## **2.4 Patrimônio Cultural Imaterial: preservação dos saberes e fazeres da culinária local**

A importância das discussões sobre entendimento e ações de proteção do patrimônio cultural<sup>8</sup> movimenta historiadores, estudiosos e interessados no reconhecimento e preservação da memória e identidade. Partindo de algumas construções já realizadas da importância da preservação dos saberes e fazeres, também busco esse olhar para o litoral do Paraná com o intuito da sua preservação e valorização da culinária local.

O Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional - IPHAN, a partir do Decreto 3.551 de 04 de agosto de 2000, adota a imaterialidade como bem cultural quando institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Viabilizando assim, conforme o IPHAN, projetos de identificação e promoção também na dimensão imaterial, com respeito à preservação e ao uso desse patrimônio.

A Constituição Federal da República Federativa do Brasil de 1988, em seu artigo 216 reconhece a existência de bens culturais de natureza material e imaterial:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I – as formas de expressão; II – os modos de criar, fazer e viver; III – as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV – as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V – os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

Em Barcelona no ano de 2004, foi aprovada a Agenda 21 da cultura (AGENDA 21, 2016) como documento orientador das políticas de cultura, sendo um

---

<sup>8</sup>Entende-se como patrimônio cultural o local de fazeres sociais de fundamental importância para a memória, a identidade e a criatividade dos povos e a riqueza das culturas (UNESCO, 2015).

indicador de referência para o desenvolvimento cultural, sendo praticado em diversas cidades. No princípio nove do seu documento trata do patrimônio cultural:

O patrimônio cultural, tangível e intangível, é o testemunho da criatividade humana e o substrato da identidade dos povos. A vida cultural contém, simultaneamente, a riqueza de poder apreciar e acumular tradições dos povos com a oportunidade de permitir a criação e a inovação das suas próprias formas. Esta característica descarta qualquer modalidade de imposição de padrões culturais rígidos.

A definição da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO (2003) proporciona uma abordagem ampla em relação ao patrimônio cultural imaterial:

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e competências – bem como os instrumentos, objetos, artefatos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, grupos e, eventualmente, indivíduos reconhecem como fazendo parte do seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio envolvente, da sua interação com a natureza e da sua história, e confere-lhes um sentido de identidade e de continuidade, contribuindo assim para promover o respeito da diversidade cultural e a criatividade humana” (Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, 2003, Art.º2º, n.º1).

Vale destacar que a dieta mediterrânea<sup>9</sup> em 2013 foi inscrita na lista representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade no decurso da 8ª sessão do Comitê do Patrimônio Imaterial que decorre em Baku, no Azerbaijão (UNESCO, 2016). Aqui no Brasil, nas diretrizes da política de apoio e fomento do PNPI<sup>10</sup> estão previstas a promoção da inclusão social e a melhoria das condições de vida de produtores e detentores do patrimônio cultural imaterial, projetos de identificação cultural e o registro dos bens culturais imateriais. Em relação ao registro dos patrimônios relacionados aos saberes envolvendo a culinária são:

<sup>9</sup> A dieta mediterrânica envolve consumo de frutas, hortaliças, cereais integrais, legumes, óleo de oliva e peixes e com moderação no consumo de alimentos de origem animal e doces com açúcar refinado e gordura. É um “conjunto de saberes-fazer, conhecimentos, rituais, símbolos e tradições sobre técnicas agrícolas, pesca, criação de gado, conservação, processamento, preparação e, especialmente, partilha e consumo de alimentos”, a “convivialidade à mesa constitui elemento vital da identidade cultural e da continuidade das comunidades em toda a bacia do mediterrâneo, sendo um momento de troca social e de comunicação, uma afirmação e renovação da identidade da família, do grupo ou da comunidade” (UNESCO, 2016).

<sup>10</sup> Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, instituído pelo Decreto nº. 3.551, de 4 de agosto de 2000

- a) Ofício das panelas do bairro de Goiabeiras Velha (Vitória/ES), registrando as técnicas e as matérias-primas utilizadas para a fabricação da panela, para fazer a moqueca capixaba. Foi registrado em 2002.
- b) Ofício das baianas de acarajé está inscrito no Livro dos saberes desde 2005 (Salvador/BA)
- c) Feira de Caruaru, produtos e expressões artísticas tradicionais, as gomas e as farinhas de mandioca, as ervas e as raízes medicinais. Registrada em 2006, em Pernambuco.
- d) Produção artesanal do queijo de leite cru nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre (Alto Paranaíba/MG). Registrado em 2008.
- e) Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, no Amazonas. As plantas cultivadas, os espaços, as redes sociais, a cultura material, os sistemas alimentares, os saberes, as normas e os direitos. Sua inscrição no Livro de Registro dos Saberes foi realizada em 2010. Esse bem cultural está ancorado no cultivo da mandioca brava.
- f) Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí. Inscrita no Livro de Registro dos Saberes, pelo IPHAN, em maio de 2014.

O IPHAN além dos registros adota instrumentos de salvaguarda e o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) como forma de metodologia de pesquisa de forma a identificar bens culturais materiais e imateriais seguindo as categorias do Decreto 3.551/2000: o Livro de Registro dos Saberes; o Livro de Registro das Celebrações, o Livro de Registro das Formas de Expressões e o Livro de Registro dos Lugares. Cabendo ao Livro de Registro dos Saberes o registro dos conhecimentos e modos de fazer das comunidades tradicionais, inclusive os culinários. O saber fazer do acarajé está registrado neste livro, suas origens, tradições, forma de preparo, forma de servir sendo digno de reconhecimento e preservação. No nosso país, conforme Gimenes (2008):

Para que seja realizado o registro de um bem cultural de natureza imaterial, alguns requisitos precisam ser preenchidos, dentre eles a manifestação formal de anuência com o processo de registro por parte da comunidade envolvida, além do cumprimento das etapas de inventariação e de análise

realizadas pelo corpo técnico do IPHAN.

A Coordenadoria de Patrimônio Cultural do Paraná está encarregada dos assuntos relacionados à preservação do patrimônio arqueológico, histórico, artístico e natural do Paraná<sup>11</sup>. Destacamos no que se refere à culinária e iguarias representando o litoral paranaense, o Barreado e a Cachaça Morretes.

Desse modo, trata-se não apenas de reconhecer, mas também de registrar as formas de saberes gerados pela humanidade, em seu caráter histórico e patrimonial. A concepção de comida como patrimônio cultural faz referência a pratos definidos como identificadores de uma região, na medida em que esta culinária se refere ao passado e também a antepassados. O patrimônio de uma região faz referência ao cotidiano e, na perspectiva da culinária regional se legitima como bem cultural. A culinária regional não se reduz somente a receitas diferentes, mas envolvem ingredientes, preparações, a modos de fazer, de usar os utensílios domésticos, são sistemas de aprendizado que se baseiam na experiência vivida. O registro da culinária de uma dada cultura alimentar é uma forma de valorizar a história de uma determinada região, a identificação e proteção da oralidade ancestral das receitas intencionam para que essas tradições não morram, como uma materialização do passado para os que vivem no presente.

As identidades coletivas abordadas por Zaoual (2006) enfocam a noção de *homo situs*<sup>12</sup> associado aos mundos simbólicos e morais dos homens a suas práticas cotidianas, buscando trazer à luz aspectos fundamentais da vida histórica, ambiental e cultural de sítios de pertencimento. Os sítios “impregnam o conjunto das dimensões dos territórios da vida: relação ao tempo, à natureza, ao espaço, ao habitat, à arquitetura ao vestuário, às técnicas, ao saber fazer, ao dinheiro, ao empreendedorismo” (ZAOUAL, 2006, p.34).

O espaço pensado, na abordagem dos sítios, corresponde ao espaço em que o homem vive: um “lugar” com especificidades, levando em conta os sistemas de representação dos atores, homens que não reagem de maneira idêntica em todos os lugares (ZAOUAL, 2006). Cada sítio, espaço pensado, é uma entidade imaterial que impregna um conjunto de vida em um dado meio que pode ser observado em determinantes acoplados em caixas. Uma caixa, denominada pelo autor de preta por

---

<sup>11</sup> Lei Estadual nº 1.211/53 que dispõe sobre o patrimônio histórico, artístico e natural do Estado do Paraná.

<sup>12</sup> O homem concreto em seu espaço vivido pelos atores em função do contexto da ação onde se desdobra (ZAOUAL, 2006, p.34).



contemplar mitos, crenças, valores e experiências passadas, conscientes ou inconscientes ritualizadas das pessoas do local; uma caixa denominada de conceitual, por abranger conhecimentos empíricos e ou teóricos, de fatos, saberes acumulados durante trajetória das pessoas do local e, uma caixa considerada de ferramentas, por estabelecer o saber-fazer, técnicas e modelos de ação próprios ao contexto (ZAOUAL, 2006, p. 32).

O saber fazer provenientes do conhecimento tradicional se refere a um conhecimento derivado de anos de práticas locais, um conhecimento que envolve o meio ambiente e a cultura deste local. O termo tradicional, contudo, requer cuidados, por implicar em uma relação entre presente e passado, transmitida de geração em geração e que de certa forma mantém uma permanência (MACIEL, 2001). Para a autora, a constituição de uma cozinha tradicional ou típica vai além de uma lista de pratos que “remetam ao pitoresco”, mas implica das práticas associadas ao pertencimento, desta forma, nem sempre um prato considerado típico, aquele que é escolhido como emblema da região, é o que tem seu uso mais cotidiano (MACIEL, 2001, p.152).

Neste sentido, a culinária tradicional pode ser abordada como parte do patrimônio imaterial, ela junta os saberes e fazeres da localidade, a identidade que é transmitida de geração em geração. O modo de se alimentar é considerado cada vez mais como patrimônio cultural imaterial “não se preserva um prato, mas sim o saber-fazer” (MULLER, 2012, p.6).

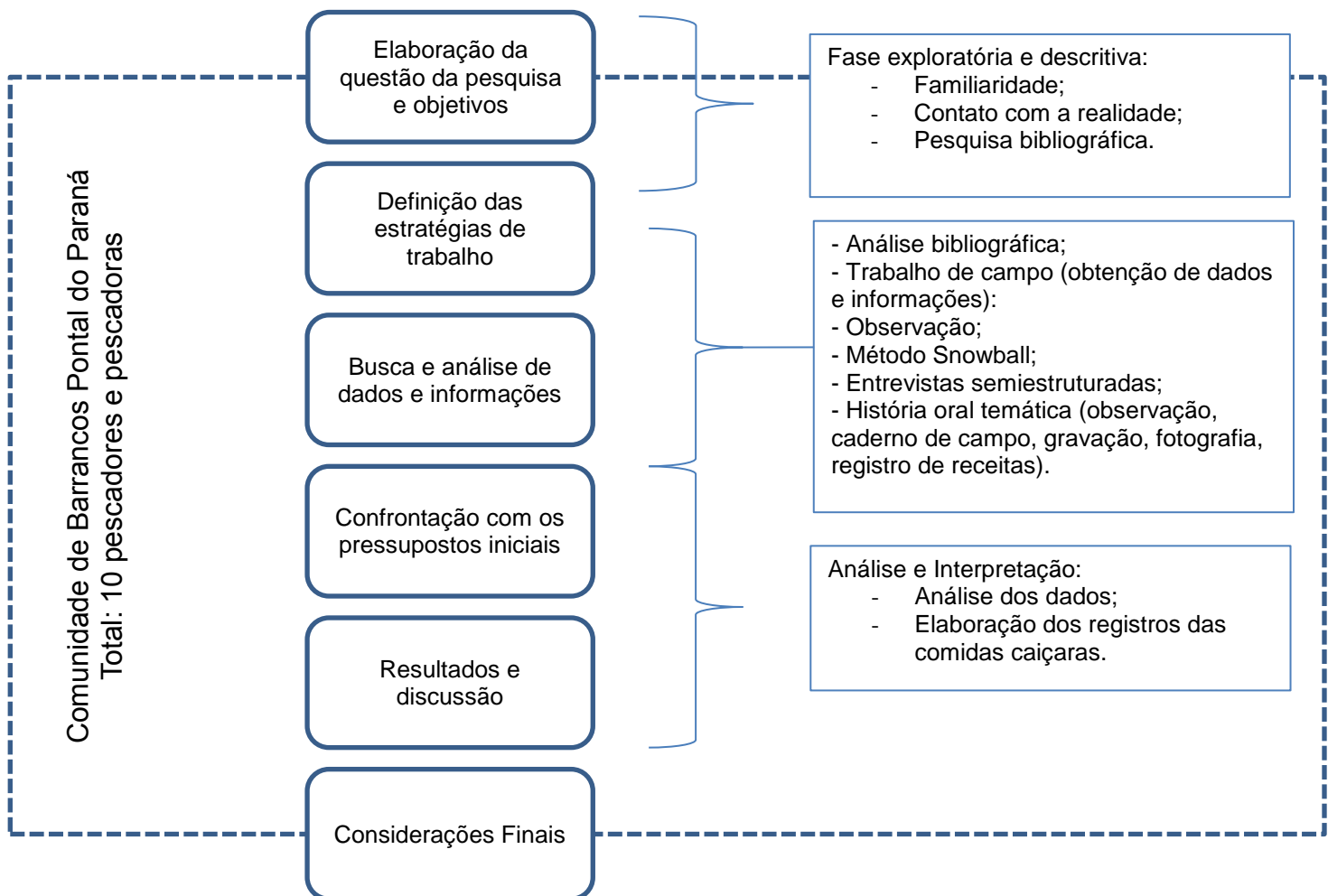
### 3 METODOLOGIA

#### 3.1 Delineamento da pesquisa

Entendemos por metodologia “o caminho do pensamento e a prática exercida na abordagem da realidade”. Está incluso na metodologia a teoria da abordagem (o método em si), os instrumentos de operacionalização do conhecimento (as técnicas) e a própria criatividade do pesquisador (a experiência do pesquisador, sua capacidade pessoal e sua sensibilidade) (MINAYO, 2013, p. 14).

A dinâmica da pesquisa foi baseada seguindo o esquema abaixo:

FIGURA 1 - DELINEAMENTO DA PESQUISA



FONTE: Autora (2016) baseado na tese de Ferreira (2010)

A partir da elaboração do problema da pesquisa, tornou-se necessário uma revisão bibliográfica, delimitar os instrumentos de pesquisa, execução de trabalho de campo e de análise de resultados.

Esta pesquisa exigiu uma abordagem qualitativa, por estimular a se debruçar sobre o tema de forma mais livre e por ser um estilo que “aprofunda-se no mundo dos significados das ações e relações humanas, um lado não perceptível e não captável em equações, médias e estatísticas” (MINAYO, 2013, p.13).

Seguiu em um estudo descritivo o que possibilitou aumentar a experiência em torno do problema, atendo nas características da comunidade estudada, na descrição dos fenômenos e compreensão dos processos (TRIVINOS, 1987).

### **3.2 Local de Estudo**

Na região Sul do Brasil, o litoral do Paraná é constituído pelos municípios de Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Pontal do Paraná e Paranaguá (ANDRIGUETTO FILHO, 2002, p. 10-37).

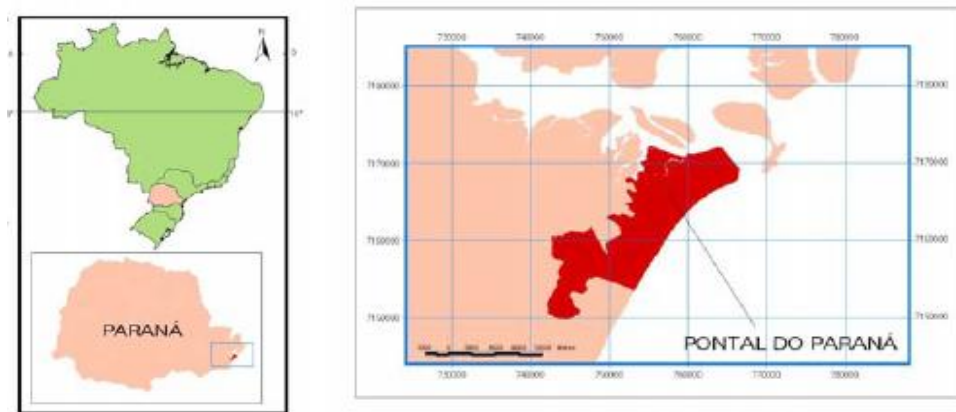
Foi escolhido para local de estudo a comunidade de Barrancos em Pontal do Paraná. Pontal do Paraná é um município da região litorânea, latitude 25 ° 40 ' 25 " S e longitude 48 ° 30 ' 40 " W. Em Pontal do Paraná a população estimada é de 24.352 mil habitantes com densidade demográfica de 117,81 habitantes por km<sup>2</sup> (IPARDES, 2015).

A comunidade de Barrancos é formada por volta de 100 famílias, sendo 15 pescadores e 20 pescadoras<sup>13</sup>. Considerando as características do universo pesquisado, foi considerado uma amostragem de 10 pescadoras/pescadores.

---

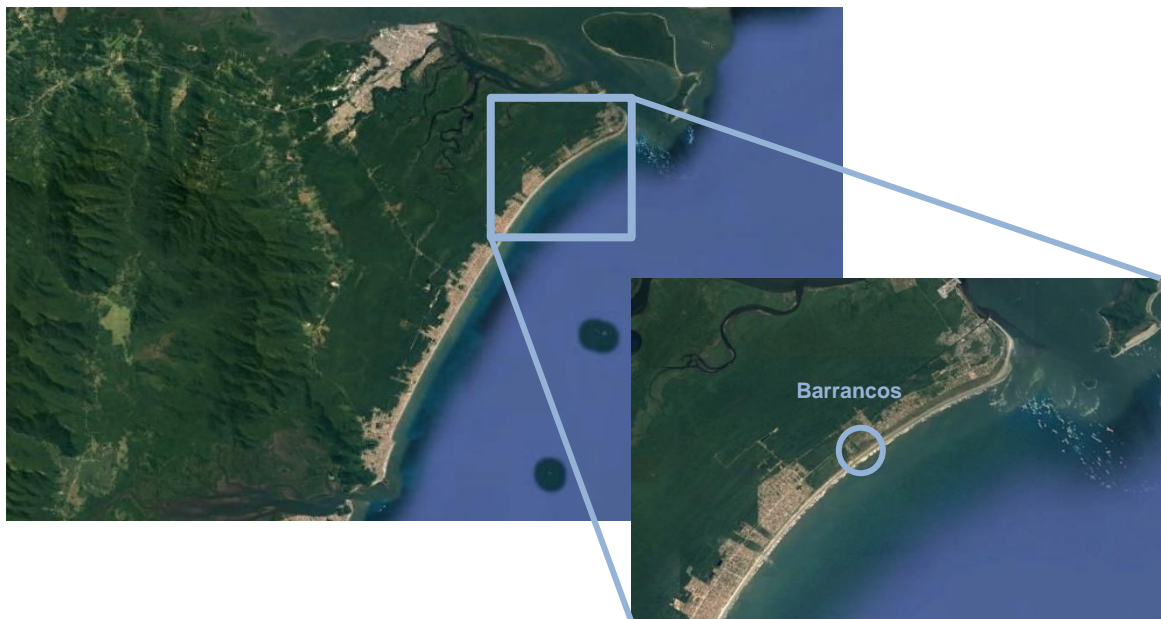
<sup>13</sup> Conforme informação fornecida pelo presidente da colônia de pescadores de Pontal do Paraná (PR).

FIGURA 2 – MAPA BRASIL/PARANÁ/PONTAL DO PARANÁ



FONTE: Plano Diretor de Desenvolvimento Integrado de Pontal do Paraná/PR/Brasil (2004).

FIGURA 3 - COMUNIDADE DE BARRANCOS/PONTAL DO PARANÁ/PR



FONTE: (GOOGLE EARTH, 2016).

### 3.3 Procedimentos metodológicos

A abordagem da pesquisa é qualitativa e descritiva. Os procedimentos metodológicos escolhidos para esta pesquisa foram: técnica snowball, caderno de campo, roteiro de entrevistas semiestruturadas, história oral, registro de comidas e análise e interpretação.

Tendo como base também a pesquisa bibliográfica para embasamento teórico e revisão de literatura dos temas relacionados, de forma eletrônica e/ou manual através de livros, artigos, dissertações e teses disponíveis em bibliotecas. Foram utilizados como material de apoio o gravador e de máquina fotográfica. Segundo Minayo (2013), a observação daquilo que não é dito, mas que pode ser captado e visto por um observador e, a entrevista, como coleta de informações através da fala dos interlocutores.

No quadro 1 relacionamos os procedimentos metodológicos com os objetivos de pesquisa e as expectativas de dados a serem obtidos para refletir sobre os vínculos entre culinária típica e patrimônio imaterial, além de identificar comidas e práticas da cozinha e da cultura alimentar da comunidade de Barrancos em Pontal do Paraná/Paraná.

QUADRO 1 - MÉTODOS E OBJETIVOS DA PESQUISA

<b>Procedimentos metodológicos</b>	<b>Objetivos</b>
Pesquisa bibliográfica e revisão de literatura	Compreender o contexto histórico da comunidade de Barranco e as transformações dos produtos disponíveis na localidade em comida;
Snowball	Identificação de atores chaves.
Gravador e máquina fotográfica	Registrar das entrevistas e imagens fotográficas.
Caderno de campo	Anotar observações, descrição de detalhes, percepções, comportamentos e dúvidas que precisavam ser sanadas no decorrer da pesquisa.
Entrevista	Identificar como as pescadoras e pescadores da comunidade de Barrancos concebem a comida caiçara através das suas próprias memórias.
História oral	Buscar um olhar das pescadoras e pescadores acerca da comida caiçara, na subjetividade presente de suas memórias.
Registro das comidas	Por meio de suas vozes e suas memórias, registrar as preparações e modos de fazer das comidas (do que se ouviu e o que apareceu nas entrevistas).
Análise e interpretação	Caracterizar a comunidade de Barrancos e as conexões com seu meio com base na reflexão das seis dimensões do espaço social alimentar estudadas por Poulain (2013): do espaço comestível; do sistema alimentar; do espaço culinário; do espaço dos hábitos alimentares; da

	temporalidade alimentar e, do espaço de diferenciação social.
--	---

FONTE: AUTORA (2016).

### 3.3.1 Técnica *snowball* (bola de neve)

A técnica *snowball* (BIERNACKI; WALDORF, 1981)<sup>14</sup> foi utilizada para a identificação dos atores chaves que contribuiriam para a pesquisa, bem como o recrutamento destes. Os participantes iniciais indicaram novos participantes que por sua vez indicam outros, são sujeitos que são reconhecidos por seus pares em decorrência da sua liderança ou do seu envolvimento com o tema estudado.

Reconhecendo como atingimento do ponto de saturação quando os novos participantes indicados passaram a repetir os conteúdos já obtidos em entrevistas anteriores. Segundo Sanchez e Nappo (2002), a escolha de sujeitos por meio desta técnica, permite se aproximar dos indivíduos participantes e da comunidade como um todo.

Foram entrevistadas seis pescadoras, sendo importante destacar:

- Para manter o anonimato foi considerado que as pescadoras serão identificadas nos depoimentos pelas letras “B” e “M” (Barrancos/Mulher) e uma sequência numérica e a idade;
- Duas entrevistas não foram gravadas (por solicitação das pescadoras), as anotações foram feitas no caderno de campo sendo transcritas no mesmo dia;
- Duas entrevistas foram feitas em conjunto (BM3 e BM4);

Foram entrevistados quatro pescadores, sendo importante destacar:

- Para manter o anonimato foi considerado que os pescadores serão identificados nos depoimentos pelas letras “B” e “H” (Barrancos/Homem) e uma sequência numérica e a idade;
- Uma entrevista não foi gravada (por solicitação do entrevistado), as anotações foram feitas no caderno de campo sendo transcritas no mesmo dia;
- Dois pescadores foram entrevistados coletivamente (BH1 e BH2) enquanto preparavam a rede para a pesca da tainha.

<sup>14</sup> Sonwball no Brasil é conhecida como “Bola de Neve”.

QUADRO 2 - NÚMERO DE PESQUISADOS (GÊNERO E IDADES CORRESPONDENTES)

<b>Pescadores (BH)</b>	<b>Pescadoras (BM)</b>
BH1 – 53 anos - entrevista 17/05/2016	BM1 – 58 anos - entrevista 23/03/2016
BH2 – 55 anos - entrevista 17/05/2016	BM2 – 85 anos - entrevista 15/04/2016
BH3 – 77 anos - entrevista 17/05/2016	BM3 – 94 anos - entrevista 15/04/2016
	BM4 – 67 anos - entrevista 15/04/2016
BH4 – 64 anos - entrevista 17/05/2016	BM5 – 40 anos - entrevista 17/05/2016
	BM6 – 59 anos - entrevista 17/05/2016

FONTE: AUTORA (2016).

### 3.3.2 Caderno de campo

Todo o trabalho de campo durante todas as visitas realizadas no ano de 2016 foram registradas em um caderno de campo, as percepções e as observações. De acordo com Magnani (1997), o caderno de campo funciona como um instrumento para descrição, de captura dos detalhes que registram comportamento verbal e não verbal, composição de observações iniciais e de futura análise. Ele é uma ferramenta muito usada para registro de informações e vivências, tal como utilizado pelo antropólogo Bronislaw Malinowski (1914), um exercício da observação direta dos comportamentos culturais quando se está em trabalho de campo.

Nesta pesquisa o caderno de campo foi considerado em todas as etapas da pesquisa, durante as entrevistas, para o registro de informações coletadas das conversas (inclusive durante as preparações das comidas), para anotar as percepções e, para além das entrevistas, muitas observações e dúvidas que surgiam durante o processo que precisariam ser sanadas.

### 3.3.3 Roteiro de entrevistas semiestruturadas

Através das entrevistas com roteiro semiestruturados<sup>15</sup> (Apêndice 1) que “combina perguntas fechadas e abertas, em que o entrevistado tem a possibilidade de discorrer sobre o tema em questão sem se prender à indagação formulada”

<sup>15</sup> Este roteiro foi elaborado tendo como base as dimensões do espaço social alimentar (POULAIN, 2013; POULAIN, PROENÇA 2003ab).

(MINAYO, 2013, p. 64), foi possível se aproximar mais dos pescadores e pescadoras da comunidade de Barrancos e dos seus saberes e fazeres sobre culinária caiçara.

Os pescadores e as pescadoras descreveram o processo de aquisição de matérias-primas, detalharam as preparações e modos de fazer das comidas, assim como os procedimentos de elaboração, os equipamentos e os utensílios utilizados nas preparações.

Antes de começar as entrevistas propriamente ditas, foi realizado um pré-teste que, conforme Gil (1999) deve-se aplicar as perguntas passando por uma prova preliminar. A finalidade desta prova é evidenciar possíveis falhas, tais como: “complexidade das questões, imprecisão na redação, desnecessidades das questões, constrangimentos ao informante, exaustão [...]”. Nas pesquisas sociais é frequente trabalhar com uma amostra, ou seja, “uma pequena parte dos elementos que compõem o universo” (GIL, 1999). Para o autor, o pesquisador seleciona uma pequena parte de uma população (universo) e espera que ela seja representativa, desde que signifique um número suficiente para o que pretende estudar.

As entrevistas foram precedidas pela apresentação do pesquisador e da proposta de trabalho. Foi apresentado um termo de consentimento livre e esclarecido (Apêndice 2), garantindo a proteção e sigilo das informações fornecidas, bem como a interrupção de sua participação a qualquer tempo da pesquisa.

Algumas das entrevistas foram realizadas durante a preparação para a pesca da tainha.

### **3.3.4 História Oral**

Considerando uma abordagem qualitativa e descritiva, são várias as formas e estratégias de coleta de dados em uma pesquisa de campo. Como a pesquisa girou em torno da percepção das pescadoras e pescadores que vivem na comunidade de Barrancos, foi adotada a história oral temática como método de investigação. A partir do que as pessoas contam das suas memórias, por meio dos depoimentos coletados pela oralidade, reconstruindo assim, suas lembranças ou vivências tornando-as informações.

Meihy e Holanda (2007) apontam que existem três gêneros de história oral: a história oral de vida (relato), a história oral temática (depoimento) e a tradição oral. A história oral temática foi utilizada como instrumento metodológico desta pesquisa,



por se tratar de práticas da culinária caiçara e do saber fazer das pescadoras e pescadores, as transmissões das receitas geralmente não são de forma escrita, mas sim transmitidas de forma oral de uma pessoa para outra. Os saberes tradicionais são saberes resultados da produção de sucessivas gerações, que se confrontou com os testes diários da experiência (MACIEL, 2001). É empírico e dinâmico, dadas às transformações socioeconômicas, físicas, ambientais e culturais.

A história oral temática, como advoga Meihy (2011), é o gênero mais receptivo à iniciativa de projetos desenvolvidos no meio acadêmico, bem como também em instituições, empresas e comunidades. Por partir “de um assunto específico e previamente estabelecido, a história oral se compromete com o esclarecimento”, ela busca a “versão de quem presenciou um acontecimento”. A história oral temática ressalta “detalhes da história pessoal do narrador que interessam e revelam aspectos úteis à instrução dos assuntos centrais” (MEIHY, RIBEIRO, 2011, p. 88-89). Sendo também um dos métodos mais indicados para se trabalhar com comunidades tradicionais, por se sentirem mais acolhidas para manifestar informações por meio da oralidade e não pela escrita (FERREIRA, 2010).

Para Alberti, a memória é essencial a um grupo devido a sua ligação com a sua identidade, “ela [a memória] é o resultado de um trabalho de organização e de seleção do que é importante para o sentimento de unidade, de continuidade e de experiência, isto é, de identidade” (ALBERTI, 2005, p.167).

Segundo Meihy (2009), a memória se coloca como agente fluido, algo que não está determinada a um referencial ou suporte concreto, quase sempre se passa através da fala/oralidade, se torna seletiva e líquida à medida que se fala, que se conta algo. E a história, segundo o autor, se baseia em documentos físicos, com critérios de armazenamentos e de arquivamento, onde há uma organização, o escrito permeia e neste sentido, é sólida.

Os historiadores do século XX perceberam a importância da história oral. A oralidade dos testemunhos, do saber fazer presente em comunidades por vezes é a única forma de expressão. Meihy (2011) acrescenta ainda que a história oral é um recurso metodológico que ganhou espaço a partir da Segunda Guerra Mundial, principalmente com o avanço da tecnologia, por exemplo, dos gravadores ou máquinas em geral. É um mecanismo usado para validar algumas experiências que não estão registradas em documentos escritos.

Para Montenegro (2003), a história oral tem como matéria a memória e os depoimentos orais são construídos por ela e pela imaginação de quem as reelabora. As lembranças do passado que são trazidas à memória, do momento vivido ao momento presente em que está o entrevistado, contudo com o contexto do presente.

A história oral ganha destaque pelo fato que “está na subjetividade do sujeito, que fornece às fontes orais elementos que nenhuma outra fonte seria capaz de dar, pode revelar sentimentos, significados, simbolismos e, até, a imaginação das pessoas” (CHIAPETTI, 2010, p.145). Matos e Senna (2011, p. 96), corrobora acerca da importância do uso da história oral, “memória humana e na sua capacidade de rememorar o passado enquanto testemunho vivido”.

Segundo Paul Thompson (2002), a história oral é “um método que sempre foi essencialmente interdisciplinar, um caminho cruzado entre sociólogos, antropólogos, historiadores, estudantes de literatura e cultura, e assim por diante”.

A realização das entrevistas com as pescadoras e pescadores da comunidade de Barrancos foi possível à identificação das comidas a partir de suas memórias. Ao considerar a metodologia da história oral temática, foi possível o olhar das pescadoras e pescadores acerca da comida caiçara, da cultura alimentar na subjetividade presente de suas memórias.

### **3.3.5 Registros das comidas**

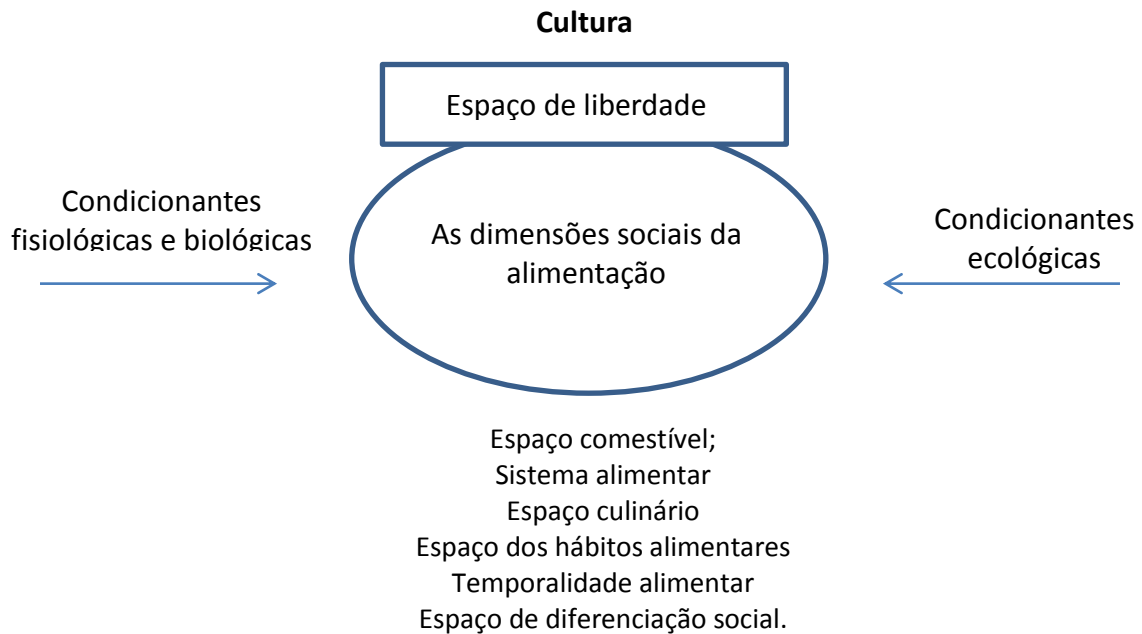
Buscou-se selecionar as comidas que foram mencionadas nas entrevistas pela memória dos pescadores e pescadoras o registro das preparações, seus modos de fazer de acordo com os saberes dos entrevistados. Em algumas das situações a descrição das receitas foi desenvolvida juntamente com os pescadores e pescadoras da comunidade.

### **3.3.6 Análise e interpretação**

Para facilitar a caracterização da cultura alimentar da comunidade de Barrancos e as conexões deste grupo com seu meio, foi considerada a reflexão das seis dimensões do espaço social alimentar estudadas por Poulain (2013) e Poulain; Proença (2003a; 2003b): o espaço comestível; o sistema alimentar; o espaço

culinário; o espaço dos hábitos de consumo alimentar; a temporalidade alimentar e, o espaço de diferenciação social.

FIGURA 4 - ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR



FONTE: POULAIN, PROENÇA, 2003a.

Para facilitar as análises após as entrevistas e trabalho de campo, antecipadamente foram organizadas as perguntas aos entrevistados conforme as dimensões do espaço social alimentar (ver quadro 3).

QUADRO 3 - ANÁLISE DE CAMPO

<b>Espaço social alimentar</b>		
<b>Dimensões</b>	<b>Análise</b>	<b>Perguntas da entrevista</b>
Espaço comestível	Entender o território (Comunidade de Barrancos), a cultura alimentar é constituída com o tipo de ambiente que se relaciona, este espaço como resultados de escolhas dentro da diversidade de	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planta ou plantava algum tipo de alimento?</li> <li>• Cria ou criava algum animal para consumo?</li> <li>• Que tipo de alimento a natureza oferece ou oferecia?</li> <li>• De que forma vinha a comida que consumida no passado (compra, pesca, plantação)?</li> </ul>

	comidas à disposição.	
Sistema alimentar	Verificar como o alimento se desloca até chegar a cozinha e é reconhecido como comestível, considerando os atores envolvidos no processo (pescadores e pescadoras)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De que forma vêm os alimentos que consome atualmente (compra, pesca, planta)?</li> <li>• Quais são os alimentos que planta?</li> <li>• Quem planta e quem coleta os alimentos?</li> <li>• Quais alimentos você compra atualmente no mercado?</li> <li>• No passado seus pais compravam estes mesmos alimentos no mercado (sim/não)? Percebeu alguma diferença?</li> </ul>
Espaço culinário	Na cozinha ocorre o conjunto de técnicas simbólicas e de rituais; o processo de transformação do alimento em comida mediado pela via culinária, todas as formas presentes e marcantes do padrão alimentar no cotidiano dos pescadores e pescadoras da comunidade de Barrancos determinados por suas escolhas, seus gostos e seus costumes, pela cultura alimentar instalada e abrigada com o tipo de ambiente que estão inseridos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O que entende com uma verdadeira refeição?</li> <li>• Qual o alimento mais presente no dia a dia nas suas refeições?</li> <li>• Quem prepara a sua comida (presente)?</li> <li>• Quem preparava a sua comida quando era criança (passado)?</li> <li>• Quais os tipos de carne que consome (presente)? Qual mais consome?</li> <li>• Quais os tipos de carne que consumia (passado)?</li> <li>• Quais os legumes e verduras que consome no seu cotidiano?</li> <li>• Utiliza temperos ao cozinhar?</li> <li>• Que tipos de temperos?</li> <li>• De onde vêm os temperos (compra, plantação)?</li> <li>• Quais as comidas salgadas que mais se recorda? Você as reproduz atualmente?</li> <li>• Quais as comidas doce (sem ser salgada) que mais se recorda? Você as reproduz atualmente?</li> <li>• Existe alguma história de família que se recorda relacionada a alguma preparação de comida?</li> <li>• Para você, os utensílios (instrumentos ou equipamentos utilizados para a elaboração) tiveram mudança ou alteração com o tempo?</li> <li>• Qual a comida mais difícil de fazer?</li> <li>• Qual a comida que mais gosta de fazer?</li> <li>• Qual a maior memória de comida de quando você era criança?</li> </ul>
Espaço dos hábitos	O espaço envolve os hábitos e regras de	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando cozinha em sua casa, para quem cozinha?</li> <li>• Na sua casa você tem o hábito de comerem juntos na</li> </ul>

alimentares	consumo alimentar na Comunidade de Barrancos: quantidade de vezes por dia, horários, contextos sócias e modalidades de consumo.	<p>mesa?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• E no passado como eram realizadas as refeições?</li> <li>• Com quem aprendeu a cozinhar?</li> <li>• Quando aprendeu a cozinhar?</li> <li>• Por que aprendeu a cozinhar?</li> <li>• Ensinou alguém a cozinhar?</li> <li>• Quantas refeições você faz por dia?</li> <li>• Tem algum alimento que se alimenta com a mão ou com algum instrumento diferente (exemplo: cumbuca, colher, garfo, folha, pão, faca)?</li> </ul>
Temporalidade alimentar	Perceber o ritmo das estações do ano e de trabalho dos pescadores e pescadoras, períodos de abundância e de estoque, período de plantio e de colheita, de ritmo de trabalho e tempo diário de repouso ou atividade.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alguma comida que faz muito tempo que não come e que sente saudade? Você se lembra como era feita (sim/não)? Você saberia reproduz esta receita hoje (sim/não)?</li> <li>• Algum tipo de comida não come mais porque não encontra algum ingrediente?</li> <li>• Possui algum livro de receita da família? Tem o seu próprio livro de receita? Como transmite as receitas?</li> <li>• Tem comidas que você come apenas em um período do ano (sazonais)? Quais são elas?</li> <li>• Fazem algum tipo de mutirão (cozinham juntos)? Com quem cozinha?</li> <li>• Cozinha em coletivo para alguma festa/celebração/evento/reunião? Quem cozinhas? O que comiam?</li> </ul>
Espaço de diferenciação social	O alimento marca uma cultura alimentar. Na comunidade de Barrancos consideramos o que era comida de adulto e comida de criança - os recursos (sejam econômicos ou da natureza) e a cultura fornecem condições para uso ou não de determinados alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O que é comida de criança para você?</li> <li>• O que é comida de adulto para você?</li> <li>• Você tem o costume de convidar amigos/parentes para fazer alguma refeição em sua casa?</li> <li>• Você tem o costume de comer na casa de alguém ou fora de casa?</li> <li>• O que é comida caçara para você?</li> </ul>

Como direcionares de análise, estas dimensões possibilitaram a aproximação e a caracterização dos elementos do espaço social alimentar dos pescadores e pescadoras. Contudo, os aspectos da cultura serão analisados em uma perspectiva do ecodesenvolvimento considerando o olhar decolonial.

## **4 RESULTADOS E DISCUSSÕES**

A fim de identificar pela memória das pescadoras e pescadores da comunidade de Barrancos de Pontal do Paraná os saberes que possuem acerca da comida caiçara e de sua cultura alimentar, desenvolvem-se em seis partes os resultados e discussões.

A primeira parte das discussões será a caracterização o espaço geográfico da comunidade de Barrancos. A segunda, refletimos sobre as dimensões do espaço social alimentar para compreender os produtos disponíveis na comunidade e a sua transformação em comida, neste espaço que é resultado das escolhas dentro da diversidade e da construção da identidade alimentar. A terceira sobre as mudanças no cotidiano dos moradores da comunidade, das atividades em grupo e das novas práticas culinárias adotadas em decorrência das mudanças alimentares. A quarta parte sobre a arte de secar o peixe, como prática alimentar que revela muito da memória familiar e do consumo do alimento. A quinta, registramos as preparações e seu modo de fazer comidas provenientes das práticas da culinária caiçara. E por fim, não menos importante, a divulgação da culinária local como instrumento de resistência e valorização das comunidades tradicionais, seus desafios e oportunidades.

### **4.1 Caracterização do espaço geográfico**

O litoral do Paraná abriga grande parte da Floresta Atlântica, são cerca de 60 vilas de pescadores, rurais ou urbanos, no interior da baía ou na frente oceânica (ANDRIGUETTO FILHO, 2002, p. 10-37). Pontal do Paraná é um município da região litorânea com dois metros de altitude média, aproximadamente cerca de 115 km de Curitiba, capital do estado do Paraná, 100 km de Joinville, em Santa Catarina, e 36 km da cidade de Paranaguá. A Lei que dispõem sobre a emancipação de Pontal do Paraná é a de nº 11.252 de 20 de dezembro de 1995, sendo oficialmente emancipado de Paranaguá em 01 de janeiro de 1997. Atualmente a economia local está associada ao turismo, a pesca e ao comércio (PONTAL DO PARANÁ, 2004b).

A sua população estimada é cerca de 24.352 habitantes com densidade demográfica de 117,81 habitantes por km<sup>2</sup> (IPARDES, 2015), com uma área de 6.135,4 km<sup>2</sup> (ESTADES, 2003).

A região litorânea do Paraná é formada pela Bacia Litorânea, que “abrange principalmente duas grandes sub-bacias hidrográficas: a de Paranaguá, com aproximadamente 3.882km<sup>2</sup> de extensão, e a de Guaratuba, com uma área em torno de 1.393 km<sup>2</sup>” (PONTAL DO PARANÁ, 2004b, p.50).

O principal rio do município de Pontal do Paraná é o rio Guaraguaçu (bacia de Paranaguá), com nascentes na Serra da Prata e sua foz no Canal da Cotinga na Baía de Paranaguá. Além do rio Guaraguaçu, encontram-se no município os rios Maciel, Biguaçu, Penedo, Perequê, Perequê Mirim, Barrancos, Olho d'Água, Pai Antônio, Peri, Soco, Caruçu e Rio das Pombas (PONTAL DO PARANÁ, 2004b, p.50-51).

Em relação a sua cobertura vegetal, apresenta porção de mata nativa da Mata Atlântica, hoje definidas como Zona de Proteção Ambiental (ZPA) pelo Conselho de Desenvolvimento Territorial do Litoral Paranaense (PONTAL DO PARANÁ, 2004a, p.12).

Vieira dos Santos (1850) ilustrou a agricultura nas margens de rios e baías e a fertilidade vegetativa do solo, as áreas arenosas, não permitiu muito o cultivo intensivo de produtos agrícolas, sendo próprio ao cultivo de plantas farináceas, como a mandioca, aipim, cará, inhame e taiá.

Santos (2010) apresentou a economia litorânea como essencialmente de subsistência, a farinha de mandioca e o peixe eram os mais utilizados seguidos do arroz, feijão, milho e outros. Para o autor a produção de subsistências se limitava para o sustento familiar, baseada em métodos rudimentares, tais como trabalho manual, queimadas e ausência de equipamentos sofisticados (SANTOS, 2010, p.28).

Loureiro Fernandes (1947, p.24) demonstra que o homem interage e “vive do mar e da floresta virgem, com que esta em contato direto”, de lá coleta a madeira para sua lareira, frutos, raízes, tubérculos e brotos para sua alimentação. Acrescenta Lima (*apud* Loureiro Fernandes, 2006, p.14):

Sua alimentação tinha como base os peixes, mariscos e farinha de mandioca. As roças tinham função de subsistência, que era complementada pela caça e coleta de frutos e outras plantas comestíveis, entre elas o palmito. Havia o manejo de algumas árvores frutíferas na proximidade das casas no intuito de facilitar a coleta dos frutos (LOUREIRO FERNANDES, 1947).



A construção da Estrada da Praia (Rodovia PR 407), em 1926, foi um marco importante no processo de ocupação do território, considerada como um dos principais impulsos de desenvolvimento da região, incentivando o “afluxo periódico do elemento humano ao litoral atlântico” (LOUREIRO FERNANDES, 1947, p.23). A partir de 1928 a ocupação da orla paranaense de Pontal do Paraná se desenvolveu mais intensamente com a Vila Balneário Praia de Leste (SAMPAIO, 2006) e, após a estrada e da ponte sobre o Rio Guaraguaçu, foram criados os primeiros lotes do litoral, tais como Matinhos (1925) e Balneário de Caiobá (1930).

FIGURA 5 - ESTRADAS



FONTE: (GOOGLE MAPS, 2016).

Em 1951 realizou-se a abertura do loteamento em Pontal do Sul, nele ocorreram os primeiros problemas com relação à ocupação ilegal de lotes. O Balneário do Sul, a partir de 1980, em sua porção norte recebeu um canteiro industrial, área conhecida como Ponta do Poço. Nesse canteiro instalaram-se três empresas construtoras de plataformas continentais para a exploração de petróleo (FEM, TECHINTE e TENENGE). Também no Balneário Pontal do Sul, em 1980, ocorreu a implantação do Centro de Biologia Marinha (CBM), atual Centro de

Estudos do Mar (CEM), com o curso de oceanografia da Universidade Federal do Paraná – UFPR (PONTAL DO PARANÁ, 2004b, p.14-15).

#### **4.1.1 Comunidade de Barrancos**

A comunidade de Barrancos está localizada na orla oceânica do município muito próxima ao aglomerado urbano, entre os balneários de Shangri-lá e Atami, - 25°36'19.5"S 48°23'58.1"W (GOOGLE EARTH, 2016). A comunidade está em Zona de Proteção Ambiental (SILVA, 2006). É composta por fortes relações de parentescos e com sua economia voltada para a atividade da pesca.

Nas décadas seguintes foi possível verificar a diminuição do isolamento geográfico de Barrancos, a justaposição com os centros balneários e maior acesso aos centros urbanos continuam com a pesca artesanal (LIMA, 2006, p.25). Anteriormente era necessário fazer um trajeto via Pontal do Sul (de canoa a remo ou carro de boi), o que dependia das condições do tempo e do mar. Percebem-se mudanças dos meios de sobrevivência, das relações entre o sujeito e seu hábitat na provisão dos alimentos. A pesca não parece estar em declínio e é significativa fonte de renda, sendo que “o relativo sucesso dessa vila pareceu se dever a suas lideranças, dinâmicas e hábeis o suficiente para enfrentar o processo de transformação” (ANDRIGUETTO FILHO, 2002, p.143).

Conforme o Projeto de Gestão Integrada da Orla Marítima/Projeto Orla (2004<sup>a</sup>, p. 18), Barrancos se caracteriza por possuir:

Orla exposta, em processo de urbanização informal, rústica, com acesso direto à praia, apresentando corredor de praia com larga faixa de vegetação de restinga, fragmento de urbanização horizontal, com característica de comunidade tradicional.

A entrada da comunidade é asfaltada e as casas são em grande parte de alvenaria (ver figuras 6 e 7). A comunidade é composta por cerca de 50 casas, além dos moradores existem os que não são nativos. As residências não são delimitadas por muros e a rotina diária ainda está bastante baseada nas relações familiares (PONTAL DO PARANÁ, 2004a, p.15).

FIGURA 6 - ENTRADA DE BARRANCOS



FONTE: (AUTORA, 2016).

As casas possuem rede elétrica e são abastecidas por água da rede pública. Não possui no local escola, creche ou posto de saúde, os moradores se beneficiam destes serviços em balneários próximos. Na comunidade existe uma pequena mercearia, uma pousada, um restaurante que abre apenas nos dias que o campo de futebol é utilizado.

FIGURA 7 - LOCAL DOS BARCOS



FONTE: (AUTORA, 2016).

A venda do pescado é feita no local pelos próprios moradores que armazenam os peixes em suas próprias casas.

## **4.2 Dimensões do espaço social alimentar de Barrancos: do colher, do pescar e do criar**

As dimensões do espaço social alimentar, conforme Poulain (2003, 2003b) estão ligadas ao espaço de liberdade do consumo alimentar, considerando o local que o indivíduo está inserido, considerando também condicionantes de dependência do meio natural e cultural. Ao avaliarmos estas dimensões na Comunidade de Barrancos foi possível a aproximação e a caracterização dos produtos disponíveis e a sua transformação em comida, neste espaço que é resultado das escolhas dentro da diversidade e da construção da identidade da cultura alimentar dos pescadores e pescadoras.

Poulain (2013) e também Poulain; Proença (2003a, 2003b) despertam para algumas reflexões sobre a alimentação humana baseadas no conceito de espaço social de Condominas<sup>16</sup> (*apud* POULAIN, 2013), no qual o comedor humano possui uma adaptabilidade alimentar que lhe permite viver em lugares diferentes com características diferentes. Apesar de estarem submetidas a regras biológicas, as escolhas dos produtos, a maneira de cozinhar e de comer, “os gostos e a ausência de gostos, são muito amplamente determinadas por fatores sociais” (POULAIN, 2013, p.227).

Serão apresentados a seguir as dimensões do espaço social alimentar, os hábitos e as adaptações alimentares da cultura alimentar de comunidade de Barrancos.

### **4.2.1 O espaço comestível**

A primeira dimensão do espaço social alimentar corresponde ao espaço do comestível. O espaço do comestível como o “resultado de escolhas feitas por uma comunidade humana no interior do conjunto constituído pelos produtos nutritivos à

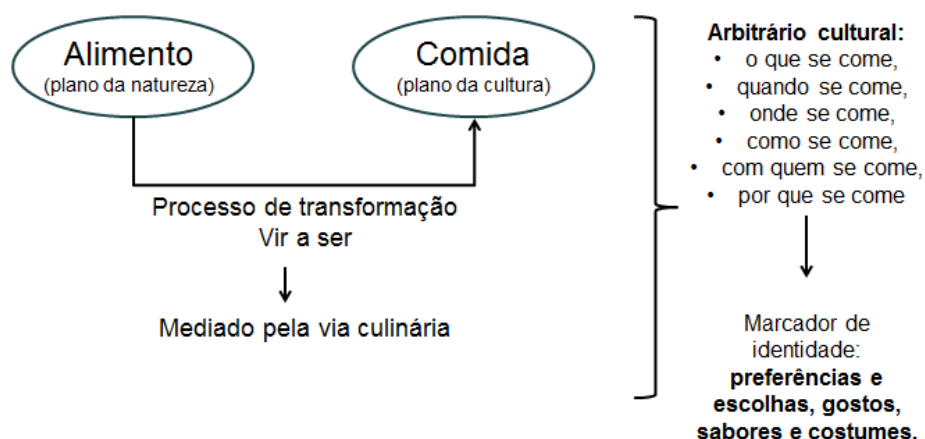
---

<sup>16</sup> Etnólogo francês

sua disposição o meio natural” (POULAIN, 2013, p. 233), transcende aos gostos individuais e se confirma como valor cultural partilhado pelo coletivo. Dentre do que é oferecido pela natureza, tais como minerais, vegetais e animais, que servem de alimento ao homem (observa-se a utilização de um número reduzido delas, o que evidencia uma seleção). Apesar de grupos com biótopos equivalentes, nota-se diferenciação cultural, as escolhas são diferentes de uma cultura para outra por decisão do grupo (POULAIN, PROENÇA, 2003a).

Sabemos que a alimentação é imprescindível para a sobrevivência humana. Se comer é uma necessidade vital, o que, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar:

FIGURA 08 - PROCESSO DE TRANSFORMAÇÃO



FONTE: AUTORA (2016) baseado em WOORTMANN (2013), MACIEL (2001), DA MATTA (1986), POULAIN (2013), POULAIN; PROENÇA (2003a).

Apresenta-se a importância de se pensar as dimensões do espaço social alimentar (conforme figura 08), os acessos que possuem a determinados ingredientes, o processo de transformação do alimento em comida mediado pela via culinária, às formas presentes e marcantes do padrão alimentar no cotidiano dos pescadores e pescadoras da comunidade de Barrancos determinados por suas escolhas, seus gostos e seus costumes, pela cultura alimentar instalada e abrigada com o tipo de ambiente que estão inseridos.

Em Barrancos, os pescadores e pescadoras usavam seus conhecimentos e experiências acerca da forma de colher, pescar e criar animais para sua própria administração da sua economia doméstica e para se alimentarem. Os alimentos eram provenientes da terra e do mar.

Aqui em Barrancos pode ver poucas casas tem cerca, poucas casas tem muro. Aqui na minha não tem muro. E hoje em dia a gente até já se obriga né a fazer né. Mas na nossa época não. Você tinha o seu terreno ali e você tinha uma imensidão de terreno em volta. Ai todo mundo usava. Eu acho que vou fazer uma horta ali naquela parte ai. Ai a mulher ia, o marido ajudava a limpar e fazia uma horta ali. A outra escolhia lá. A mãe tinha no fundo da casa tinha um terreno assim e ai ela plantava [...] alface, couve, pepino, melancia, milho, rabanete. Dá muito rabanete aqui. Se você plantar, jogar uma sementinha de rabanete, mexer uma terra. O rabanete aqui pega facilzinho (BM1, 58 anos).

A agricultura foi um componente importante da cultura caiçara, envolvendo os membros da família, desde os mais jovens até os mais velhos, apesar de algumas sazonalidades sempre presentes no calendário anual. Dentre os alimentos mais cultivados, estavam o arroz, feijão, milho, batata, cará, batata-doce, café, couve e alface, sendo que a mandioca era o principal cultivo.

Plantava arroz e feijão, limpava e tirava a casca. Socava no pilão. Abanava o arroz para sair o restante. Plantava aipim, fazia farinha. Era pesca ou lavoura, não tinha mercado (BM2, 85 anos).

Criava galinha e marreco. Galinha coloca ovo e juntava para comer. De agua doce fazia poço na terra e enchia de agua e pegava com balde para fazer comida. Feijão dava muito, tomate, alface plantava muito, dava muito alface. Fazia salada, tudo daqui. Meu marido plantou muito, dava grande, cada cabeça. Cebolinha, salsinha, pimenta ainda planta (BM3 e BM4, 94 e 67 anos).

As frutas faziam parte da rotina alimentar, a principal delas é a banana. A banana além de compor na alimentação diária (e entre as refeições), também fazia parte de alguns pratos da culinária caiçara, como iremos analisar mais para frente. Além dela, os pés de laranja, de mexerica, de mamão e de melancia.

O alimento vinha do mar (BM5, 40 anos).  
Pescava no rio acara, tilápia, bagre do rio, bagrinho preto. No mar, roncador (é amarelo e listadinho, não tinha mais e ontem pegaram), pescadinha, cação, raia, paru, corvina, muitas qualidades do peixe (BM3 e BM4, 94 e 67 anos).

Percebe-se um grande reconhecimento da pesca como parte importante não só como parte das atividades diárias, mas como essencial e de grande valor agregado no cotidiano e na sobrevivência do caiçara. O peixe era um alimento diário em forma de vários tipos de comidas, principalmente peixes ensopados e cozidos.

Atualmente em Barrancos a agricultura não faz mais parte do cotidiano da comunidade, antes considerada importante para a subsistência, sendo ainda plantados em pequenos vasos alfavaca, coentro, salsinha e cebolinha<sup>17</sup>.

Não planta nada atualmente. Plantava feijão, arroz, tomate e alface. Criava galinha. Quando era criança tinha cavalo e boi. Depois foi indo muita gente foi acabando. A terra é melhor que tudo. Verdura. Na época colhia arroz e feijão. Deixava virar o ano. Deixava o saco de feijão e virava o ano [...]. Hoje a comida vem do mercado. Faço compras. Compro tomate, batata doce, pimentão, outra batata para comida, alface, laranja [...]. No passado não compravam nada no mercado. O que plantava comia. No tempo que casei não tinha nada. Não tinha pão. [...]. Antes a comida vinha do mar. Tinha farinha. Tinha um homem que laçava. Pescava no rio (BM5, 85 anos).

O filho compra do mercado. Ele trás o arroz e feijão (BM3 e BM4, 94 e 67 anos).

#### 4.2.2 O sistema alimentar

A segunda dimensão do espaço social alimentar corresponde ao sistema alimentar, como um conjunto de estruturas tecnológicas de coleta até chegar a cozinha, considerando todo o processo de transformação, sendo reconhecido como comestível. O alimento se desloca na sociedade, ele percorre uma cadeia da produção até o consumidor: da produção de alimentos, nos processos de distribuição, de compras e da transformação em comida servida nas mesas de uma família (doméstico) ou em um restaurante (comerciais ou ainda culinárias profissionais) (POULAIN, 2013).

Homens e mulheres trabalhavam no roçado para garantir a alimentação da família, plantando e colhendo. Não tinham acesso a alimentos prontos ou processados, não existiam mercearias ou mercados na região (apenas em Paranaguá) a maioria dos alimentos era da própria comunidade: plantavam arroz, feijão, mandioca, cará, milho e frutas. Quando nos mercados em Paranaguá na sua maioria compravam produtos que não conseguiam produzir dentro da comunidade.

---

<sup>17</sup> A água que limpam o peixe antes de cozinhar é usada para regar estas ervas para que cresçam mais fortes e saudáveis.

Era difícil quem comprava um quilo de uma coisa, tipo quilo de feijão, quilo de arroz, era só gramas, 600 gramas, 200 gramas, ou azeite, o óleo era vendido em copo. Querosene que na época não tinha luz. (BM1, 58 anos).

Os homens pescavam, cuidavam das redes e dos barcos. As mulheres mais na agricultura e na manipulação do pescado. A função da mulher na sociedade caiçara, segundo Adams (2000b) era o da mãe de família, trabalhadora do lar e da roça. Seu papel era importante e suas tarefas definidas, como o preparo do alimento e a criação dos filhos. O homem caçava e pescava, fazia o transporte e a comercialização dos excedentes agrícola e a condução das canoas. Os trabalhos da roça, plantio e colheita eram realizado também por mulher e filhos (ADAMS, 2000b, p.149). Na prática do Guaju<sup>18</sup> uma prática colaborativa do plantio de mandioca (FERREIRA, 2010) constatou uma divisão de trabalho entre mulheres e homens.

A mulher pescadora na comunidade de Barrancos cuidava da roça, plantava, cuidava das galinhas, limpeza da casa e cuidados com as crianças, cozinhava diariamente, limpeza do peixe e dos moluscos, secava o peixe e demais afazeres relacionados à pesca (menos ir pescar no mar). Neste processo relacionado ao trabalho, a mulher pescadora assimila os conhecimentos da pesca, do peixe, da agricultura e da relação do homem e natureza tanto quanto o homem propriamente dito, pois está relacionado ao seu cotidiano (MELO, 2013, p.5).

Para Moraes (2005), na sua maioria as mulheres são relegadas os trabalhos realizados em terra firme, ajudavam no conserto das redes e limpeza de camarões e moluscos. A própria salga do peixe, quando ainda não existia refrigeração era tarefa da mulher (MORAES, 2005, p. 146).

Atualmente a maioria dos alimentos que antes plantavam se tornou mais variada do ponto de vista dos pescadores e pescadoras, proveniente na sua maioria do supermercado. A pescaria ainda faz parte da rotina dos pescadores.

#### **4.2.3 O espaço culinário**

O espaço culinário (a cozinha) como a terceira dimensão do espaço social alimentar, como o local que ocorre o conjunto de operações simbólicas e de rituais

---

<sup>18</sup> A reciprocidade relacionada ao trabalho de mutirão durante o plantio de mandioca em comunidades caiçara do litoral do Paraná de forma coletiva e mútua entre os envolvidos era chamado de Guaju (FERREIRA, 2010; DENARDIN 2015).



que articuladas sobre ações técnicas, participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e tornando-o comestível (POULAIN, 2013).

Sobre o fogo<sup>19</sup>: o controle do fogo representa grande importância na história da humanidade, quando o homem se fez homem e se diferenciou dos demais animais, utilizando o fogo e dominou a natureza (POLLAN, 2014; BRILLAT-SAVARIN, 1995). O fogo representa a forma primeira de cozinhar, sendo ele responsável pela transformação de uma forma da natureza na matéria para a subsistência do homem e do seu prazer (POLLAN, 2014). A descoberta do fogo faz fortalecer o valor cultural do alimento, as formas de fazeres e de cozimento dos alimentos.

Na cozinha estavam as principais atividades das famílias dos pescadores e pescadoras. Na cozinha em chão batido estava o fogo, sempre acesso. Na obra *Mitológicas*, Lévi-Strauss (2004) recorreu à cozinha e ao preparo dos alimentos para estudar mitos indígenas. Através do uso do fogo ocorre a transformação do alimento bruto em comida (produto cultural). Segundo o autor, a cozinha é uma linguagem, uma forma de comunicação que possibilita entender o funcionamento de uma dada sociedade. Todo alimento, segundo Lévi-Strauss, pode ser dividido de acordo com esquema classificatório: cru, cozido e podre. Fazem “do conjunto cru + podre uma categoria natural” e “fazem do conjunto cru + cozido uma categoria cultural” (STRAUSS, 2010, p. 173). A “cozinha é um conjunto de ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o transforma em comestível” (STRAUSS, 2010, p. 173).

O fogo era a fonte de energia mais utilizada pelos caiçaras na comunidade de Barrancos, era o fogo que alimentava a cozinha, o fogo transformava o alimento em comida. O fogo no geral era manipulado pela mulher, que o mantinha sempre acesso para satisfazer as necessidades de cozimento, para aquecer a água para o banho e para manter o calor em dias mais frios. Algumas das casas tinham o fogo no chão e em outras utilizavam fogão a lenha. Quando o fogo era no chão (na própria areia) era reservado um espaço para colocar um tronco grande para servir de principal fonte de calor para ser queimado constantemente e devagar. Aos

---

<sup>19</sup> O mito de Prometeu ilustra uma transição e importância do fogo para o homem, sua relação com ele e como se diferenciou com o domínio do fogo: mudança para um estado de cultura. Prometeu roubou o fogo de Zeus, entregou-o para os homens e os ensinou a usá-lo, até então os homens comiam alimentos crus e se defendiam do frio com peles de animais (VERNANT, 2009).

poucos eram retiradas as cinzas e espalhadas ao redor do tronco grande e eram acrescentados novos pedaços de madeira conforme a necessidade de mais ou menos chama ou calor.

As cinzas também eram utilizadas para a preparação de alguns alimentos tais como a ova do peixe e para torrar o milho. As grelhas eram feitas de pedaços de metal (barras de ferro) que podiam ser espaçados uma do outra conforme o tamanho da panela de maneira manual, sendo afastadas do fogo por tijolos ou por uma preparação que faziam com a própria cinza, que ficava dura (parecido com concreto) conseguindo comportar o peso das barras de ferro e das panelas.

Outra forma de cozinhar era também com fogo no chão, não tinham barras de ferro para segurar as panelas. As correntes que seguravam a panela eram presas na “cumeeira” da casa (parte do telhado), tinham argola para que as correntes ficassem presas destinadas a suportar a panela (a panela ficava “solta” a certa altura do fogo).

O fogo também era utilizado para a defumação da carne e do peixe.

Porque eles colocavam, todos eles todos eles tinham uma casa separada, uma casa para eles cozinhareem ali que era fogão tudo em baixo ali, fazia o fogo ali, quando pegavam o cipó no mato ai e colocavam dentro da casinha ali e pegavam o peixe ali deixavam pendurado ali, então o peixe seca ali. Em cima do fogo, da fumaça. Dai você chegava ali com fome pegava ali, já jogava na brasa ali e ai pegava um pouco de farinha, era farinha com café e comia. (BH2 e BH1, 55 e 53 anos).

Brillat-Savarin (1995) menciona que o homem notou que a carne cozida sobre as brasas trazia consigo as cinzas, o que era difícil depois de pronta separá-las; então convenientemente, começou-se a atravessá-las com espeto ou a pendurá-las em cima das brasas, apoiadas em pedra ou de uma altura adequada.

Apesar da simplicidade das comidas caiçaras, aproveitando os recursos naturais e ingredientes frescos provenientes da pesca e do mato percebe-se a utilização de algumas técnicas, principalmente com a finalidade de se manter os alimentos conservados por mais tempo:

No defumador já estava ali o quati, o tamanduá secando ali. Ai comia tudo: capivara, cateto tudo ali [...] comia muito carne do mato. Palmito do mato, fruta. Era índio né. Índio come tudo. Não era proibido na época [...] Ali tinha a lagoa né. Comia jacaré. Tinha cada jacaré deste tamanho ai (BH2 e BH1, 55 e 53 anos).

O peixe seco era preparado na comunidade, sendo salgado primeiramente e depois colocado ao sol para secar, quando defumado era deixado sobre o fogo à lenha. Nos relatos percebeu-se que a maioria dos pescadores e pescadoras de Barrancos não faz com tanta frequência o peixe seco como antigamente, apesar de estar presente da memória e nas lembranças. Duas pescadoras e um pescador falaram que ainda tem o hábito de fazer de tempos em tempos, principalmente no verão quando o sol está forte sendo degustados no decorrer do ano.

A farinha era produzida pelas próprias famílias com envolvimento de todos, inclusive as crianças, muito utilizada no cotidiano alimentar. Durante as refeições os pratos eram montados sempre com feijão, pirão e farinha, acompanhados de peixe ou dependendo carnes de caça ou bovinas.

Os pratos de comida em sua maioria eram acompanhados de mandioca (cozida ou em forma de farinha), cará, batata, milho cozido ou na brasa, abóbora cozida e alface. A banha era muito utilizada no cozimento dos alimentos e apareceu bastante nos relatos, sendo que muitos deixaram de consumi-la com o tempo por recomendação médica:

Era mais banha né, banha de porco. Ele (o pai) comprava latas de banha, latas de óleo. O óleo era mais pra...eu não sei pra que usava o óleo. O maior consumo era banha (BM1, 58 anos).

Não usava óleo, comprava banha. Cortava e comprava. Tablete e punha em uma lata. Não usava muita fritura. Era mais cozido. Por isso morria mais tarde (BM2, 85 anos).

Não se usava coisa frita antigamente . Muito pouco, era mais assado. Hoje é tudo frito. Esse aipim a gente começou a usar aipim frito de uns tempos pra cá, depois que foi...mas antes não. Tava fazendo a farinha lá, já fazia o fogo ali, já tava a mandioca...o aipim que é de comer. Assim ela, fruto né...é enterrava lá naquelas cinzas e daqui a pouco tava assadinha, abria era uma grande. Ai abria aquele troço ali, as criancinhas tavam tudo ali todo mundo comia aquilo. Igual pipoca, a gente não sabia que era estourar pipoca, a gente foi aprender estourar pipoca em panela, nossa agora de velho né (BM1, 58 anos).

Nos relatos informaram que manipulavam outros instrumentos para guardarem alimentos e a água, tais como gamelas, cuias, panelas, potes e pilões. O pilão era muito utilizado, desde para socar o café, o arroz, o milho e para fazer farinha de mandioca.

Não tinha bacia plástica, era gamela para limpar o peixe. O homem fazia de madeira as gamelas. Comprava bastante para colocar o peixe. De cipó fazia a cesta para a fruta. Esse homem morava em Shangrilá. De catuto fazia. Plantava catuto e deixava secar, fazia cuia. Era para a farinha. Secava e limpava e colocava a farinha. Tem grande e pequena. Pote de barro para colocar a água, mantinha fresquinha. Caneco era feito do coco. Tirava o coco e deixava secar, só a pontinha e dali tirava a carne do coco e ficava seco e furava no cantinho e colocava um pauzinho para pegar a água (BM2, 85 anos).

Tinha pote de por água, potinhos de barro. Tinha uma bombinha. Lavava bem o potinho e enxia de água. O peixe salgava e tampava bem guardadinho. Não tinha geladeira. Salgava. Agora tem máquina de lavar roupa. Tinha um rio, agora o mato tampou tudo (BM3 e BM4, 94 e 67 anos).

Os pescadores e pescadoras informaram que as latas de banha vazias eram aproveitadas para fazerem comidas a um número maior de pessoas, eram feitas de panelas. Em dias de mutirão, cozinhavam nessas latas e todos que participavam comiam juntos.

Tinha a panela da casa e tinha panela que faziam...tinha muita pessoa...lata da banha de 18 litros em fogo baixo (BH2 e BH1, 55 e 53 anos).

Tinha um pote. Cuias. Farinha era em cuia, catuto. Saco branco de trigo o pessoal usava para transportar a farinha. A água era pegada lá no rio. A água a pessoa fazia um buraco na terra. O último que o pai fez foi atrás do campo ali. Mas chegava lá tinha tanto bicho misturado. A bicharada pastava. Tinha sapo. Tinha a larva do pernilongo. Os sapos ficava tudo na berada, a gente chegava caía tudo pra dentro d'água. Cada cobra tinha dentro daquelas, tinha pegar aquela água não tinha outra água. A gente ficava tudo barrigudinho (risos) (BH2 e BH1, 55 e 53 anos).

FIGURA 09 - PLANTA UTILIZADA PARA TRANSPORTAR ÁGUA



FONTE: (AUTORA, 2016).

A higienização dos utensílios que eram manipulados dentro da cozinha após o seu uso eram levados para o rio para serem limpos. Com sabão a palha do milho é áspera, facilitava a remoção de resíduos presos nas panelas, sua ação era semelhante à palha de aço. Na falta da palha empregava a própria areia do rio e com os movimentos das mãos e dedos, eram limpas:

Pegava a palha do milho e sabão e esfregava a panela. Ficava brilhante. A palha tinha que ser seca. Agora tem esponja. Passava a palha na panela. As vezes passava com areia para limpar. Não tinha pasta de dente, ia para a escola. Ia no rio e escova o dente. O dente mesmo, da gente mesmo. Escovava com areia. Agora tem pasta, escova. Tem aquilo tudo né (BM3 e BM4, 94 e 67 anos).

Com os relatos é possível perceber que os utensílios e equipamentos de cozinha se alteraram, os ritmos das refeições em família, as formas de se sentar a mesa, a dieta alimentar, de conservação e da preparação culinária de novos produtos.

#### 4.2.4 Hábitos de consumo alimentar

A quarta dimensão do espaço social alimentar é o espaço que envolve os hábitos de consumo alimentar. O conjunto de rituais que cercam o ato de se alimentar: quantidade de vezes por dia, horários, contextos sociais, modalidades de consumo como comer com a mão, com o garfo ou comer de outra forma, de sentar a mesa (POULAIN, 2013, p. 236-238).

Foi perguntado sobre a rotina alimentar, desde a sua frequência diária como também a forma que eram feitas as refeições em família. Cada um da família tinha um banquinho e perto do horário das refeições comiam juntos, alguns relataram que sentavam perto do fogo com o prato no colo para fazerem as refeições. Sua dieta habitual seguiam praticamente três refeições ao dia: o café da manhã, o almoço e a janta. Entre as refeições comiam frutas da época.

O café da manhã era composto de arroz, cará, mandioca, batata ou bolinho de graxa (a base de farinha, água e sal) com café preto. Era comum misturarem com o café preto a farinha de mandioca (mingola). A banana assada na brasa era muito consumida com café preto pela manhã (sem açúcar).

O almoço e a janta eram bem parecidos, se alimentavam de arroz, feijão, farinha e carne de caça ou de peixe (bovina em ocasiões mais especiais). A “sensação de fome depende dos horários de alimentação que são estabelecidos diferentemente em cada cultura” (LARAIA, 2001, p. 40). Seus horários eram bem parecidos diariamente: café da manhã bem cedo antes de começarem as atividades diárias de pesca ou na lavoura; almoço perto do meio dia (exceto em dias de alto mar, em que os homens pescadores levavam suas comidas para comerem durante os intervalos de pesca ou quando chegavam dela) e de janta perto do pôr-do-sol (antes ou depois). O que era invariável eram os momentos de refeição, todos comiam juntos, era um momento de reunião familiar.

Atualmente alguns pescadores informaram que esta rotina não se repete com tanta frequência, alguns membros da família trabalham fora da comunidade, os horários nem sempre combinam com os demais membros, além disto, alegaram que as mensagens frequentes nos celulares dos mais jovens afastam as conversas nos momentos da refeição.

Apesar dos pescadores relatarem que sabem fazer peixe (na brasa, ensopados, cozidos ou fritos), foi percebido que não consideram como fazendo parte do ato de cozinhar. Na sua maioria suas esposas cozinham, exceto um dos pescadores que cozinha diariamente para sua esposa (ela não consegue mais fazer

esta atividade), ressaltando que a “memória” de fazer comida não é dele e que apenas segue sua execução, concluí ainda que a comida não tem mais o mesmo gosto de antigamente quando sua esposa fazia as refeições diárias.

Foi verificado o valor da memória gustativa de pessoa para pessoa, ou seja, a memória do que se comia e dos momentos de convívio familiar estavam muito presentes. As pescadoras afirmaram que aprenderam a cozinhar com a mãe ou a avó, por estarem perto do cotidiano da cozinha desde criança.

O café da manhã de antigamente não era pão. Ou era uma banana, pessoa usava uma banana, batata que era uma batata doce, cará... [...] Café preto, assim que nem meu vô tinha vaca e o pessoal usava leite. O leite não usava muito com café, mais para comer com farinha. Para fazer aquele mingauzinho né. Fervia o leite depois amornava colocava a farinha e comia (BM1, 58 anos).

Mingola era assim, não tinha nada para tomar café de manhã, era farinha com café. O pessoal tomava também muito café com arroz. Peixe de manhã cedo com farinha. Biju, cuscuz. Ova seca. (BH2 e BH3, 55 e 53 anos).

Tomava café com biju. Tenho saudade do biju agora. Na igreja tem, uma mulher fazia com coco. A minha prima compra a goma do mercado. Na comunidade ninguém faz. A minha prima faz biju, ela compra no mercado a goma no saquinho e aí ela faz. A minha sobrinha compra lá na porta da...em Paranaguá e trás aqui. E tomo com café. Todo sábado tem feira em Paranaguá. Tem lá. (BM3 e BM4, 94 e 67 anos).

Aipim, o pessoal comia muito arroz cozido. Com café. Farinha com café, abacate, banana tudo isso aí era o que tinha, o pessoal não conhecia as coisas. Iam montar uma padaria e vender pra quem ne? (BH3, 77 anos).

Tinham como hábito comerem com colher:

Comia mais com colher. Não tinha garfo (BM2, 85 anos).

Antigamente era colher. Hoje garfo e faca. Antes era muito colher. Eu não lembro de ter visto ninguém comendo com a mão, o que ele comia com a mão era farinha. Eles comiam muito melancia com farinha. Dá eles comiam com a mão assim. Era usado o prato mesmo. Prato e colher (BM1, 58 anos).

As alterações no modo de vida e de subsistência, os espaços de consumo peculiares à urbanização, o abandono das técnicas de produção e de consumo, a inserção de alimentos de origem externa e industrializados refletem nos hábitos alimentares (SILVA, 2006), o que será analisado na próxima seção.

#### 4.2.5 Da temporalidade alimentar

A quinta dimensão diz respeito a temporalidade alimentar. Está inscrita em ciclos de vida do homem (bebê, criança, adolescente, adulto e idoso), onde cada etapa com alimentos que são autorizados e ritmos determinados socialmente (POULAIN, 2013). Além disto, relaciona-se com o ritmo das estações do ano e de trabalho, períodos de abundância e de estoque, período de plantio e de colheita, de ritmo de trabalho e tempo diário de repouso ou atividade (POULAIN, 2013, p.238).

O conhecimento que é acumulado pelos pescadores e pescadoras durante o decorrer do tempo, passados de geração em geração adquiridos durante a prática pesqueira, o comportamento do mar, os períodos, as espécies capturadas, concentração de cardumes, ventos e as técnicas relacionas, de tudo contribuíram e ainda contribuem para o acúmulo de conhecimento científico atual (DIEGUES, 2004).

Nascimento (2015) evidenciou a coexistência de relações de troca e reciprocidade na Ilha do Mel, tendo como análise a pesca coletiva da tainha, no inverno, que segundo o autor “para além da importância econômica, essa atividade é permeada de relações culturais e simbólicas que reproduzem saberes-locais, tradições e memórias históricas da comunidade” (NASCIMENTO, 2015, p.22). Em Barrancos, no período que antecedeu a pesca da tainha, os pescadores se encontravam todos os dias, tanto na parte da manhã como na parte da tarde para “costurarem” suas redes (por exemplo, refazer os enlases ou verificar as costuras), as redes que foram utilizadas para a pesca da tainha no ano de 2015. Mesmo os com rede nova, verificavam conjuntamente toda a rede para garantir a qualidade da pesca durante a passagem do cardume.

FIGURA 10 - REDE DE PESCA DA TAINHA



FONTE: AUTORA (2016).



FIGURA 11 – REDE DE PESCA DA TAINHA



FONTE: AUTORA (2016).

FIGURA - 12: REDE DE PESCA DA TAINHA



FONTE: (AUTORA, 2016).

Além disto, a temporalidade se inscreve sobre as práticas culturais e simbólicas envolvendo o ato de se alimentar, das comidas de “mulher em resguardo” e das não recomendadas. O imaginário inscrito na cultura como Laraia (2001) ilustra:

A cultura também é capaz de provocar curas de doenças, reais ou imaginárias. Estas curas ocorrem quando existe a fé do doente na eficácia do remédio ou no poder dos agentes culturais. (LARAIA, 2001, p. 40).

Tanto as pescadoras como os pescadores revelaram que mulheres que estavam de resguardo (período de quarenta dias posterior ao parto) se alimentavam de forma diferente (com restrições alimentares) dos demais membros da família.

Para as mulheres este resguardo significava um período considerado de descanso das práticas diárias, da limpeza da casa, de cozinhar, de cuidar da roça, das atividades de pesca, praticamente todas as atividades cotidianas. Um membro da família matava a galinha, pendurava de cabeça para baixo ao lado do fogo de modo que a fumaça e o calor pudesse chegar até a carne. A galinha ficava pendurada e só a mulher em resguardo podia comer. Eram alimentos leves, poucos temperados, evitando comer peixe neste período. Os pescadores afirmaram que não sabiam como não estragava:

Eles matavam uma galinha e deixavam pendurada uma semana e só ela comia aquilo lá. Não sei como aquilo não apodrecia (BH2 e BH1, 55 e 53 anos).

A carne de arraia foi citada como uma carne que deve ser evitada por pessoas que estejam com baixa resistência, podendo agravar um processo inflamatório ou piorar o estado da pessoa com alguma enfermidade. Estudos revelam que essas frequentes restrições atribuídas a arraia está relacionada a uma relação simbólica que o cheiro da carne remete a “cheiro de urina” devido a altas concentrações de amônia implicando num apodrecimento rápido da carne facilitando assim uma maior possibilidade de intoxicação e problemas digestivos (BARBOZA, BARBOZA, PEZZUTI, 2014; BEGOSSI, HANAZAKI, RAMOS, 2004).

Eram comuns atividades que seguiam o ciclo das estações. Em tempos de mutirão:

Plantava na roça. Mulher e homem, dez, doze mulheres, com enxada. Agora não faz mais. Aquela roça grandão... Agora ninguém planta nada no mato... Plantava feijão no local que cavavam. Quatro, cinco mulheres ia cavando ali ne. Agora não tem mais isso, não plantam mais. Agora ninguém plantando mais.... Cozinhava o arroz e o pirão de farinha. Marcava de manha cedo. Carne cozinhava no feijão, a carne Tomava café da manha junto (BM3 e BM4, 94 e 67 anos)

De manha o latão grande. Feijão com carne seca. Eram 10, 8, 12 pessoas iam para a roça e cavavam tudo. Mulher e homem. Cavavam. Homem cavava e mulher plantava. Meio dia já tinham cavado tudo. O feijão era cheiroso e agora não cheira com antigamente. Não ficam gostoso. De manha não tinha pão. Para ir para roça cozinhava na roça e tomava café. Era uma pratata, duas pratata [...]. Almoço não tinha arroz no dia de mutirão. Arroz só para café da manhã. Arroz era diferente. Eram gostoso. Não tem graça hoje. Dava para comer bastante. A família que limpava o próprio peixe. Limpava muito peixe (BM2, 85 anos).

Em dias festivos:

Carnaval, nossa datas mais festivas assim pra gente aqui é Carnaval, mas sexta-feira era jejum. Era à base de canjica só e peixe, não se comia outra coisa. A canjica era o tradicional da sexta feira santa. Na sexta-feira Santa, pão até tinha mas era limitado não era todo dia, como dizia a minha mãe: “Não era todo dia que se comia pão quente” (BM1, 58 anos).

Tinha fandango em Shangrilá e Pequimirim (hoje chamado Atami). Era para dançar fandango. Fazia broinha de goma e punha em um lenço e as pessoas compravam. Tinha queimada (bebida de vinho e gengibre). O bar da Dica fazia. Tinha baile e vinha muita gente (BM2, 85 anos).

Nós aqui de barrancos sempre fazem. De cozinhar junto as vezes que nem agora é época do camarão branco. Quando eles pegam bastante um pouco mais dai a nossa canoa (como é duas). Nós vamos levar 6kg de camarão, ai outra canoa mais 1kg mais 1kg. Ai junta esse camarão e faz...tipo minha cunhada tem um barzinho ali, sempre que cozinha é meu marido. Sempre que faz esse mutirão sempre os cozidos é ele quem cozinha (BM1, 58 anos).

#### **4.2.6 Da diferenciação social**

A sexta dimensão se relaciona com o espaço de diferenciação social, o alimento marca dentro de uma mesma cultura, os grupos sociais e regionais. Um determinado alimento pode ser aceito por um grupo e não tão bem aceito por outros, marca uma fronteira identitária de uma cultura para outra ou no interior de uma mesma cultura (POULAIN, 2013, p.239).

As relações entre o biológico e social se mesclam à medida que o comportamento alimentar passa a ser atribuído a um determinado grupo; contudo, aqui a discussão sobre diferenciação social não tange a questão de classe, ou seja, pobre ou rico, ou a abordagem de Bourdieu (1983) sobre a diferenciação social por classe. Aqui distinguimos dentro do grupo social, comida de adulto e comida de criança - os recursos (sejam econômicos ou da natureza) e a cultura fornecem condições para uso ou não de determinados alimentos.

O comportamento alimentar da criança, a mãe ao tentar saciar a fome e a se desdobrar diante das necessidades fisiológicas, alimenta o filho influenciando a formação do gosto, aquilo que é bom e íntimo a sua cultura (POULAIN, PROENÇA, 2003a). Conforme Brillat-Savarin (1995), a história do gosto está vinculada aos desdobramentos cotidianos considerando as composições sociais e culturais, o gosto como marca da experiência com o alimento.

Na comunidade, tanto as pescadoras como os pescadores entendem que comida de criança era o leite materno e mingau de farinha de mandioca com açúcar.

Mingau de farinha, de criança. Peneirava a farinha, bem peneiradinha. Com leite ne. Um pouquinho de azeite. Dai mexia. Bem escaldadinho. Comia também feijão do almoço. Agora a medica não deixa, farinha. briga. A farinha de mandioca tinha que peneirar bem para o bebe não se engasgar. Depois pegava de comer peixe. Arrozinho. (BM3 e BM4, 94 e 67 anos).

Olha a comida de quando a gente era pequeno, era só a farinha, nem leite a gente usava naquele tempo. Ela que dava de mamar para as crianças, então um mingauzinho, batia na peneira e tirava aquele grão mais grosso. A farinha bem fininho, fazia uma papazinho sabe com açúcar era o que as crianças comiam [...]O que a gente come essas coisas, Peixe essas coisas, mas criança pequeno até de colo, também que comer no peito também depois que come, era no peito mesmo (BH3, 77 anos).

Antigamente era mingau de farinha até um certo tempo era com açúcar. Usava-se o leite. Na época era mais leite em pó. Depois que já teve o leite de pacote. No meu tempo de criança era leite em pó. Era aquele mingau de farinha de leite em pó. Dai quando ia crescendo...hoje em dia a gente da sopinha...só que na época era o mesmo mingau só que invés era farinha com sal. E dai o leite materno, mamavam até. Dizem que meu sogro mamou até 10 anos. Hoje comida de criança é besteira, apesar de que eu não posso falar nada. Se eu falar isso eu to pecando, a comida desde aqui foi muito saudável, ele comeu sempre assim...a sopinha dela era todo dia era cozido, não tinha aquela coisa de cozinhar e congela (BM1, 58 anos).

Não tomavam leite. Mingau de farinha e açúcar. Às vezes tinha dinheiro e comprava leite. Punha a farinha com açúcar na panela com agua. Era leite do peito. Não tem nada que leite de mãe (BM2, 85 anos).

A farinha de mandioca deveria ser bem fina e peneirada a fim de evitar que a criança engasgasse ao consumir a mistura, era diluída com água morna até virar um mingau sendo acrescido o açúcar. Uma qualidade empírica, de forma a denotar que o mingau de farinha de mandioca com açúcar é comida de criança, uma memória alimentar que se apresentou nas narrativas dos interlocutores através de suas lembranças. A memória alimentar de uma pessoa sendo estabelecida a partir de sua

infância, do que recebeu de alimento de sua família, da sua mãe e de seus avós (SANTOS, 2006).

Desta forma, o ambiente alimentar amplia a “noção de espaço social e faz dele o lugar de articulação do natural e do cultural” observando assim as “lógicas de interação do meio – com seus componentes físicos, climatológicos, biológicos – e do cultural, - com suas dimensões linguísticas, tecnológicas, imaginárias [...]” (POULAIN, 2013, P. 224). As escolhas alimentares estão relacionadas ao que é produzido ao redor, da sua afinidade com o alimento e com a comensalidade.

Na comunidade de Barrancos as crianças brincavam com o milho um jogo de adivinhação, enquanto comiam brincavam também:

Às vezes a gente comia e pegava milho cozido, o milho cozido a mãe fazia aquelas panelona de milho cozido e pegava os milhos e às vezes ao invés de comer a gente brincava com o milho. A gente tirava a sementinha ne, ai pegava o milho e assava. Porque comia muito milho assado, dai assava e ficava brincando. Dai todo mundo, assim cada um com sua espiga. Vamos brincar de curicuri. A gente brincava de curicuri. Dai a gente coloca grãozinho de milho, 5, 6 a falava curicuri. A ai outro já dizia eu entro. Com quanto? Dai jogava, 5. Não. Dai ia para outro. Seis.[...] Tinha que adivinhar o que outro tinha? Se eu falava seis aqui e tinha seis. Ganhava o milho. Ai comia o milho. Dai se você só perdia tinha que caçar outro para comer. (muito riso aqui). A gente comia e ainda brincava (BM1, 58 anos).

Desta forma, procuramos elucidar que todas as dimensões são complementares, o espaço social alimentar articula com diferentes horizontes, ele não é estático. A apresentação deste espaço permitiu pensar como se constitui a cultura alimentar dos pescadores e pescadoras da comunidade de Barrancos, refletindo sobre suas práticas alimentares, suas modificações e permanências (MACIEL, 2005). A cozinha se relaciona com os modos de vida e com a natureza, que são incorporados cotidianamente pelos membros da comunidade, sem que tenham a consciência (POULAIN; PROENÇA, 2003a), principalmente no Brasil ao verificarmos os estudos sobre a culinária brasileira, a cultura alimentar tem despertado interesse dos profissionais de diversas atuações.

#### **4.3 Era tudo nativo: “Não era todo dia que se comia pão quente”**

Anteriormente os pescadores e pescadoras não possuíam o costume da ingestão de alimentos ricos em açúcar, processados ou com agrotóxicos. Os acessos se alteraram, novas práticas culinárias foram adotadas em decorrência das

mudanças alimentares, verificou-se a ausência da prática de plantio na roça e dos mutirões.

Recupera-se a concepção de Marx sobre a relação homem e a natureza que se desdobrou como em processo de separação com o advento do capitalismo, espaçando assim o homem da terra e sua relação com o solo, transformando as relações no campo e na cidade (MARX, 1996). Do modo de vida caíçara também se verifica uma alteração substancial devido às transformações no seu território. Estas mudanças se evidenciam desde a forma de organização do grupo com a chegada da energia elétrica, a construção das estradas e o processo de assaliamento.

Desta forma, a facilidade de práticas urbanas, interferências externas aos costumes e práticas, atividades relacionadas ao turismo, bem como o contato com sujeitos externos ao grupo local, se mostrou fortemente diferentes dos fazeres vividos pela comunidade:

A partir dos anos 80, o turismo de veraneio na região de praias arenosas do atual município de Pontal do Paraná começou a crescer vertiginosamente. Junto com o turismo veio parte da infraestrutura necessária (mercados, comércio de artigos diversos, farmácias) e o incremento da população residente. Como consequência da instalação de um centro urbano nos arredores de Barrancos, além das mudanças no modo de vida, a dependência de Paranaguá diminuiu (LIMA, 2006, p.35).

As mudanças no cotidiano dos moradores da comunidade são percebidas em suas falas e fornecem subsídios para contextualizar tais variações nas formas de comer e ter acesso ao alimento.

Olha quando eu era pequeno o meu pai só vivia do mar e da mandioca, banana sabe, naquele tempo não tinha...peixe existia demais, demais. Mas você não tinha comércio, não tinha estrada, não tinha luz sabe, aí você mata peixe e fazer o que? Não tinha um gelo para gelar. Porque não tinha uma luz, o que matavam levava para Paranaguá a canoa a remo por aqui mesmo. Então isso é uma coisa que o povo nem sabe disso aí, quanto sofreu este pessoal sabe, então a gente se alimentava de comida do mato (BH3, 77 anos).

Roça de mandioca era eu e a mamãe que recarpia. Eles roçavam, derrubavam, né. Roçavam, derrubavam, tocavamlhe fogo. Dai era com nós aí, nós ia fogueirá tudo para plantar milho, melancia. Dai fazia toda a fogueira ne, o restante que sobrava que tocavamlhe fogo inteirinha na roça mas o que não ardia, que ficavam os toquinho da madeira, daí a gente fazia fogueirinha, que chamamo, aí plantava milho, melancia, banana, plantava tudo ali (BM6, 59 anos).

Hoje só com mercado, mais do mercado. Hoje a gente pega aqui mais peixe. Carne assim só do mercado só. Antes plantava mais. Faziam roça. Tinha mandioca, abacaxi. Dai não comprava, era longe né para comprar (BH2 e BH1, 55 e 53 anos).

As famílias viviam praticamente da agricultura de roças, da pesca e da caça. A caça era praticada pelos pescadores da comunidade de pequenos animais tais como: jacu, inambu, rolinha, capivara, cateto, quati e tamanduá. Os animais eram caçados com arapucas e armadilhas dentro da mata.

A apesar das mudanças no território, com a influência externa, a pesca ainda é a atividade que sustenta a família dos pescadores e pescadoras. Os alimentos eram consumidos assim que retirados da terra, eram naturais e sem o uso de agrotóxicos. Com a extinção das práticas agrícolas, devido também às restrições ambientais, os alimentos que antes eram plantados agora são comprados nos mercados na região, sem o conhecimento da procedência destes produtos.

Outro ponto interessante foi em relação a comida doce, sempre que perguntado havia uma demora na resposta: quais eram as comidas doces que mais se recordavam? A resposta sempre era parecida, pelo simples fato que não tinham o costume de comerem alimentos açucarados. As frutas da época eram os alimentos adocicados que consumiam, durante todo o dia, como também após as refeições.

Alguns mencionaram doces no estilo compota de banana, abóbora ou mamão.

Naquele tempo não tinha sobremesa, era uma banana que a gente plantava por ai. Era a única coisa depois do almoço. Eles tinham sempre aqueles cachos de banana, perto da casa ali então a gente comia (BH3, 77 anos).

A culinária era muito fraca em doce. De vez em quando saia um quibe de abóbora. Era mais fruta. Tinha muito esta mexerica, a mimosa. (BH2 e BH1, 55 e 53 anos).

A sobremesa da gente sabe o que era? Na nossa época... Hoje em dia vou fazer uma sobremesa já vai um pudim né, bolo...na nossa época era fruta daí o que que era. Melancia, na época da melancia. A gente só comia fruta da época. Época da melancia. Ai como a gente gelava aquela melancia que vinha de lá. Nós tínhamos o rio. Ai eles colocavam um cesto, aquela melancia né. Colocava nos balaio lá. Eles traziam da roça, colocavam dentro daquele rio, na agua corrente, gelado aquilo lá. Dai quando a gente almoçava pegava aquela melancia abria ai cada um comia a sua talhada de melancia. Ninguém ia lá e pegava uma melancia inteira. Hoje em dia a gente abre uma melancia e abre em uma tacada só né. (BM1, 58 anos).

Dai o pepino a gente não comia como salada, era como sobremesa. Com açúcar. Meu tio...plantava os pepinos. Os pepinos dele era aqueles pepinão, aqueles grandes. A gente plantava e não dava assim tão grandão sabe. A

minha mãe plantava, mas não dava aqueles grandão [...] Chegava estava no prato assim, aquele pepino todo cortadinho em rodelinha pequeninha com aquele açúcar. Comam. Pode comer tudo tio? Pode. Ai a gente ia lá, os pequeninho que estavam em casa à gente levava o pedacinho com o açúcar. Eu pensei estes dias, vou fazer pepino de doce. Mas sabe que a gente não tem mais aquele sabor do pepino com açúcar. (BM1, 58 anos).

Doce de mamão, doce de abobora. Plantava muito mamão e abobora. Cozinha e colocava o cal ne. Cozinhava e colocava o açúcar. (BM3 e BM4, 94 e 67 anos).

O próprio consumo da carne vermelha que antes era consumida moderadamente, quando conseguiam ir até Paranaguá ou quando compravam para alguma ocasião especial. Após a chegada da energia elétrica, o consumo aumentou. O consumo de carne de porco não foi mencionado pelos participantes apenas dois pescadores afirmaram que não gostavam de comer carne de porco.

Os pescadores faziam viagens à canoa até Paranaguá a remo para venderem seus peixes nos mercados e feiras, a venda dos peixes era pequena devido as grandes perdas no caminho. O peixe seco era para consumo das famílias dos pescadores que não tinham como conservar seus alimentos. O excedente dos peixes secos eram trocados por alguns produtos de uso mais restrito ou não produzidos na comunidade e para a venda para algumas mercearias de Paranaguá que compravam diretamente dos pescadores. Quando a estrada foi sendo construída, os turistas e alguns comerciantes ou atravessadores foram se aproximando das comunidades pesqueiras, o peixe fresco (ou recém-pescados) era vendido mais facilmente, após a chegada da luz eram guardados nas geladeiras/freezers ou armazenados no gelo.

As pessoas da comunidade trabalhavam e se alimentavam no mesmo território, não havendo necessidade tanto de saírem dele. Para alguns esta alteração do modo de consumo alimentar (produtos alimentares da terra para agora compras no mercado) parece preocupá-los:

Como dizia a minha mãe: “Não era todo dia que se comia pão quente” [...] De agora a gente come mais errado né, antigamente não. Antigamente não tinha gordo, muito obeso assim, a gente consumia muita verdura. Era tudo nativo, verdura tudo nativo não tinha nada de agrotóxico. Nós mesmos que plantávamos. O agrotóxico agora só prejudica a saúde ne. Então o verdadeiro alimento para mim, assim é o café da manhã que não pode ficar sem né. O café da manhã de antigamente não era pão. Ou era uma banana, pessoa usava uma banana, batata que era uma batata doce, cará... (BM1, 58 anos).



Comida de antigamente, era...não tinha veneno nas verduras era melhor. Agora tem veneno as coisas ai (BH2 e BH1, 55 e 53 anos).

O peixe era mais cozido do que frito. Tudo morria com 90 anos. Um morreu com 120 anos. Não tinha veneno na comida. Não tinha água encanada, era de poço, uma fonte assim. Quando chovia sobrava. Tinha rã na beira da fonte. Tomava assim mesmo. Ninguém ficava doente (BM2, 85 anos).

A convivialidade<sup>20</sup> durante as refeições foi alterada, como também atividades em conjunto se alteraram. Garcia (2003) demonstra que em decorrência de novas demandas ocasionadas pelo modo de vida urbano, ao comensal (ou seja, a pessoa que come) se desdobra a necessidade de uma nova adequação diante as condições que se impõe a eles, delineando novas modalidades no modo de comer, o que contribui para mudanças no consumo alimentar. As facilidades de acesso aos alimentos, novas técnicas de conservação, vasto leque de tipos de alimentos, acesso a restaurantes e a lanchonetes, comidas mais rápidas de preparo, produtos de várias regiões e lugares do mundo acabam caracterizando a comensalidade contemporânea percebida também já na forma de comer (GARCIA, 2003).

A produção agrícola se aprimorou, a policultura acompanhada de um grande autoconsumo cedeu lugar à monocultura em vastos espaços, as trocas comerciais cresceram e diminuiu a autoprodução, sendo os produtos agrícolas constantemente transformados pela indústria. A alimentação torna-se um mercado de consumo de massa com produtos transformados e processados, concebidos com apoio da publicidade, propagandas de marketing e distribuídos em redes comerciais (FLANDRIN, MONTANARI, 2015).

Uma parte crescente do trabalho culinário, tanto em casa como no restaurante, deslocou-se da cozinha para a fábrica. (FLANDRIN, MONTANARI, 2015, p. 847).

Nas roças se plantavam arroz, feijão, tomate, mandioca, alface, abacaxi, banana, melancia, batata, cará, batata-doce, couve, pepino, milho e rabanete. O trabalho na roça estava relacionado antigamente com a sobrevivência, desta forma ocupava grande parte do tempo cotidiano e complementava a atividade de pesca.

---

<sup>20</sup> Conceito utilizado por Ivan Illich (1976) que se baseia na capacidade do convívio (indivíduo não isolado) com ênfase em relações sociais que foram desfeitas. Este termo foi tomado emprestado de Brillat-Savarin, em seu livro *Fisiologia do Gosto* do século XVIII, ressalta o espírito de convivência e dos prazeres de compartilhar a comida, bebidas e brincadeiras importantes para a sociedade.

As atividades com a terra, conforme Diegues (1988) seguiam um complexo calendário de preparação para o plantio da mandioca, do arroz e dos produtos da terra, como também as atividades associadas à pesca. Para a pesca, como também para agricultura seguiam duas estações: a do inverno ou “tempo frio” (maio a setembro) e a do verão ou “tempo quente” (novembro a abril). Para o plantio:

A estação agrícola começa em fevereiro com o plantio de mandioca que começam a colher 16 meses depois, segundo as necessidades da família. O feijão é plantado em agosto/setembro e colhido em novembro/dezembro. O arroz é plantado em outubro/novembro e colhido em abril/maio. Ainda que a derrubada e a limpeza do terreno sejam trabalho masculino, a capina é feita por mulheres. Frequentemente a colheita do arroz é feita na base da cooperação entre as famílias: o mutirão (DIEGUES, 1988, p.16).

Em tempos de mutirão, os homens derrubavam e faziam a limpeza do terreno e as mulheres plantavam. O plantio em mutirão era avisado previamente, o dono da roça convidava os vizinhos para participarem. O mutirão “caracterizava uma das práticas mais comuns entre os moradores tradicionais, como uma intensificação da ajuda mútua, fundada, em grande medida, nas relações de compadrio” (SOUSA, SUZUKI, 2010, p.12).

Antônio Candido (2010) ilustra as relações de cooperação na sociedade caipira, sendo o mutirão a mais importante manifestação, em que consistia a reunião de vizinhos, convocados por um deles para realização de trabalho de roça. Do litoral do Paraná também se vê essa relação de cooperação e reciprocidade por meio de práticas solidárias operando com uma racionalidade do seu mundo vivido, com relação entre seus membros e organização de tarefas em práticas solidárias e conhecimento da natureza e de seus ciclos com interação e ajustados ao calendário peculiar de cada estação (FERREIRA, 2010).

As relações de trabalho e de ajuda mútua presente no mutirão eram fundadas na colaboração de familiares e demais membros da comunidade. Não havia remuneração alguma, apenas um “acordo” de reciprocidade de corresponder caso fosse chamado para futuros trabalhos de mutirão. Esta atividade auxiliava os pescadores e pescadoras de dar conta do calendário agrícola em paralelo às atividades diárias e de pesca, solucionando de certa forma a dificuldade de mão de obra. Em muitas comunidades caiçaras realizavam para o plantio da mandioca e arroz em trabalho coletivo e de ajuda mútua. Esta prática foi lembrada com muito saudosismo. O mutirão era um momento de alegria e descontração, como também

de muito trabalho. O trabalho na roça durante os mutirões foi revelado nos vários depoimentos colhidos:

Mutirão para plantar mandioca a gente fazia naquele tempo. Chegava. Assim acompanha assim. Eu ajudei com trabalho na enxada. A gente acompanha um pouco assim. Naquele tempo a gente só fazia cachaça sabe. Então a turma levava garrafa de cachaça, vinho branco. A turma levava para mulher, cerveja não existia naquele tempo, então a turma pegava uma roça igual a esse campo de bola ne, e deixava tudo limpinho e cuidava e aí vinha que da café de manha e almoço e bebida. A turma com aquela enxada, Deus o livre. Uma roça aí, dez doze pessoas sabe, meio dia tava plantadinho, bastante mulher sabe. O homem colocava oito dez feixe de rama assim e tinha três quatro mulher só para cortar e o resto plantar. Num dia você plantava a roça, um dia [...] lá ate meio dia. As vezes plantava tudo, as vezes não dava conta, porque era pouca gente, não terminava, mas ficava um pouquinho pra o dono plantar depois. Então este mutirão era para ajudar rápido ne, ia para ajudar ne isso é uma coisa que valia a pena sabe você num dia plantava sua roça inteirinho sabe, então sozinho desanimava ne. Era mais amizade entre as pessoas, era diferente. Hoje vão falar assim quando vai me pagar não é? (BH3, 77 anos).

Ao perguntar da comida que faziam para os dias de mutirão, foi unânime a lembrança do feijão preto com carne seca. Alguns mencionaram que além do feijão preto e da carne seca, também se colocava nesta mistura a abóbora e era servido para almoço. No café da manhã antes de começarem os trabalhos na roça, comiam arroz com café preto. Mencionaram também o mocotó com feijão preto para comida de almoço em alguns mutirões.

Dai fazia de noite pedaços pequeno e põe na gamela e põe de molho. De manhã o latão grande. Feijão com carne seca. Eram dez, oito, doze pessoas iam para a roça e cavavam tudo. Mulher e homem. Cavavam. Homem cavava e mulher plantava. Meio dia já tinham cavado tudo (BM2, 85 anos).

Quando fazia roça, quando fazia mutirão. Comprava umas carnes secas, uns feijão. Cozinhava em uma lata. Pegava uma lata e cozinhava (BH2 e BH1, 55 e 53 anos).

Mais carne seca com feijão. E arroz no café, porque pão não existia ne. Tinha aqueles arroz. No café era café com arroz. Tinha um prato de arroz e uma caneca de café, aí você tava tomando café e comendo o arroz. Comprava três, quatro quilo de arroz sabe e daí cozinhava para fazer o mutirão, de noite madrugada tava cozinhando, aí as sete da manha a turma estava chegando para plantar para cavar, aí tomava o café ali e se metia para cavar (BH3, 77 anos).

O feijão era cheiroso e agora não cheira com antigamente. Não ficam mesmo gosto (BM2, 85 anos).

O espaço social alimentar da vida caiçara era influenciado pela terra e pelo mar possibilitando um sistema econômico ajustado em uma dinâmica pouco monetária:

Um exame concreto da interação da vida do caiçara com a terra possibilita conhecer seu sistema econômico, pautado em uma economia camponesa não monetária, pois a moeda é vista apenas como meio de interação com a economia local, servindo para venda ou troca por produtos que não consegue produzir (FERREIRA, 2010, p.16).

Apesar da venda de peixes em Paranaguá ter sido uma prática comum para compra de produtos que não conseguiam produzir, o dinheiro que antes era dispensável, com o tempo foi se tornando necessário diante das novas relações mercantis (conseguir recursos monetários):

Nós, a minha família, meu pai tinha mais acesso a essas coisas porque o meu vô era dono de embarcação de pescaria. A pesca de antigamente era o lanço, que esse lanço era coletivo muitos pescadores. No lugarejo assim que a pessoa morava, todos participavam tanto homem como mulher, depois da venda eles tinham que colocar esses peixes nas canoas e levar por mar aberto, tinha que ir para Pontal e de Pontal para sair para pegar Paranaguá ne de canoa. Ai eles faziam a venda deste peixe e o dinheiro era dividido para todas as pessoas que se chamava quinhão<sup>21</sup>. (BM1, 58 anos).

Vida era difícil, mas tinha comida, quase não tinha dinheiro (BH4, 64 anos).

Não sei ler, mas “sei ler dinheiro” (BM2, 85 anos).

Depois que o meu marido morreu, foi indo e comprando. O dinheiro dava para a coisa e agora ganha mais e gasta mais (BM2, 85 anos).

Todo mundo só plantava mandioca, banana, arroz sabe. Então este terreno era lotado de tudo sabe. Então vivia do seco, da lavoura que...porque dinheiro não tinha muito ne, não conhecia dinheiro, dinheiro era muito pouco né (BH3, 77 anos).

As mudanças dos hábitos alimentares mostram-se como um alerta aos avanços urbanos e de cultura de massa, consequentemente ligados às alterações no padrão alimentar e dos modos de fazer tradicionais, tal como verificado em Barrancos.

---

<sup>21</sup> Divisão que cabe a cada um dos participantes da pesca, sendo uma parte para o dono da embarcação e da rede (NASCIMENTO, 2015).

#### 4.4 Uma iguaria adormecida: de sal a sol, a arte de secar o peixe

Cascudo (2011) cita que o português possuía a tradição de secar ao sol frutas e peixes, para o autor o peixe seco está relacionado com a chegada dos portugueses no litoral, que dentre os diversos condimentos trouxeram o sal, ingrediente importante para a conservação dos alimentos. Para que o peixe fosse conservado, uma técnica antes da disseminação da refrigeração era salgar, secar ao sol ou defumar para conservar. O indígena segundo relatos quinhentistas, também secava o peixe, moqueava<sup>22</sup> suas carnes para a conservação do alimento e não para seu consumo imediato, defendendo-a do apodrecimento, como não salgavam era uma forma de guardá-las (CASCUDO, 2011).

A secagem do peixe (ver figuras 13-16) foi relatada pelos pescadores e pescadoras:

Pescada. O cação. Um cação da quatro quilo, cinco quilo, porque não tem osso nenhum né. Aí você salga ele e bota no sol uns quatro dia, ele fica que nem um couro sabe, bem sequinho, depois você cozinha ele e desfia e faz ensopado, coloca batatinha. (BH3, 77 anos).

Nós não tinha eletricidade, não existia eletricidade e a luz. Como você ia manter um peixe [...] hoje por exemplo o tempo esta bom, todo mundo vivia daquilo lá, daquele peixe. Hoje o tempo tá bom, aí começava assim. Vai cair o rebojo. Rebojo é um vento que vem do norte, do sul, não sei. Eles falam vento sul e daí esse vento, você não pode pescar sabe. Às vezes se é rebojo dava três dia, tinha época que dava 15 dia. Tinha época que dava quase um mês de rebojo, então o mar ficava revolto. (BM1, 58 anos).

A gente vinha da escola, vinha de trabalhar, chegava com fome e pegava o peixinho ali. Naquele fogo ali, já estava seco. (BH2 e BH1, 55 e 53 anos).

O pessoal tomava também muito café com arroz. Peixe de manhã cedo com farinha. Biju, cuscuz. Ova seca. (BH2 e BH1, 55 e 53 anos).

Peixe seco com banana é muito bom demais também. (BM6, 59 anos).

---

<sup>22</sup> Carne assada pelo vapor a certa distancia do fogo lento por baixo, com lenha seca de modo a não fazer fumaça.

FIGURA 13 - CAVALA SECA



FONTE: AUTORA (2016).

FIGURA 14 - ROBALO SECO



FONTE: AUTORA (2016).

FIGURA 15 - SALTEIRA SECA



FONTE: AUTORA (2016).

FIGURA 16 - PESCADINHA SECA

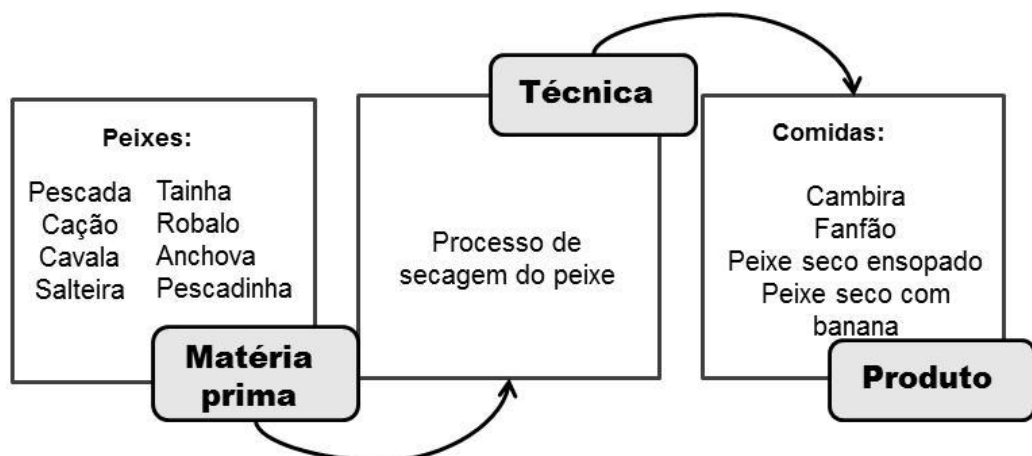


FONTE: AUTORA (2016).

Foi percebido que as recordações relacionadas à memória gustativa resultado das lembranças do peixe seco foram ativadas transbordando cenários de pura afetividade, lembranças das combinações dos cheiros e sabores (relação paladar-olfato), dos bons momentos e das refeições em conjunto. Segundo Cascudo (2011), o alimento é um fixador psicológico e emocional, comer certa comida pode conectar a um local e também pode associar pessoas que preparam ou prepararam as comidas.

No diagrama abaixo é possível verificar os processos que envolvem a elaboração do peixe seco e seus produtos:

FIGURA 17 - ETAPAS DE ELABORAÇÃO DO PEIXE SECO E SEUS PRODUTOS



FONTE: AUTORA (2016)

A matéria prima para a salga é o peixe, podendo ser considerados para o processo diversos tipos deles, sendo os principais mencionados: a tainha, o robalo, a anchova, o cação, salteira, o pescado, a pescadinha (contudo pode ser feito de

outros peixes também). O processo de manipulação é simples, depois de pescado o peixe é preparado para ser seco, são desconsideradas algumas partes, tais como a cabeça e as vísceras. Portanto, depois de escalado (aberto pelo lombo) o peixe era salgado e deixado na salmoura por alguns dias, o sal penetrava no tecido do peixe de forma natural.

A técnica de secagem pode ser feita diretamente ao sol ou defumado, preso em uma espécie de varal por dois a três dias. O tempo de secagem dependia muita das condições atmosféricas e do tamanho do peixe. Quando já seco era guardado em local não úmido e arejado. Era comum secar ova de alguns peixes, tais como a tainha.

A arte de secar peixe era feita de uma forma artesanal e transmitida dentro da família de forma oral. Era muito preparada geralmente pelas mulheres, mas os homens também faziam o processo. Antigamente a secagem do peixe era feita para ser armazenado quando a pescada era em excesso (ou muito pequeno e pouco interessante para a venda), e principalmente para ser consumido em “períodos que o mar não está para peixe” - quando o mar estava em rebojo (agitado).

Os produtos da culinária caiçara provenientes da técnica de secar o peixe era muito presente na dieta alimentar dos pescadores e pescadoras, sendo reproduzido em forma de diversos pratos e comidas: o fanfão, a cambira, o peixe seco com banana, com abóbora, com cará e peixe seco ensopado. Falar de peixe seco é falar do cotidiano passado, das histórias que são como heranças da cultura alimentar culinária do local repleta de autenticidade ainda presente na memória gustativa.

Nos depoimentos, além das comidas preparadas com o peixe seco, depois da pesca e de um dia de trabalho no mar, antes mesmo da refeição (do jantar), o peixe seco era consumido ainda na forma “crua e salgada”. Em um dos relatos o pescador mencionou que pegava o peixe seco que estava pendurado e jogava na brasa por um pequeno período e que era ingerido desta forma: salgado e quente.

Atualmente o peixe seco não é facilmente encontrado, a iguaria encontra-se adormecida apesar de muito presente nos relatos. Alguns pescadores e pescadoras da comunidade de Barrancos ainda o fazem para consumo próprio, o seu valor está atrelado mais ao uso nas preparações entre suas famílias e não ao seu valor de venda ou comercialização. O peixe seco para compra foi localizado durante esta pesquisa no mercado do peixe em Shangrilá (Balneário de Pontal do Paraná, no local existe uma colônia de pescadores).



#### 4.4.1 Cambira

Gimenes-Minasse (2015) ao registrar a influência portuguesa na gastronomia do litoral do Paraná, analisou as técnicas de conservação e preparação do barreado e da cambira<sup>23</sup>, os utensílios de cozinha envolvendo esses dois pratos e sua ligação com o contexto histórico, sendo denominados pratos típicos, como “símbolos identitários da região”. Segundo a autora, o preparo da cambira lembra uma caldeirada portuguesa, o preparo leva menos ingredientes que este prato, sendo o ator principal o peixe seco:

O sabor e a simplicidade do prato – em conjunto com os poucos ingredientes exigidos – parecem ter sido determinantes para sua popularização: seja como ingrediente ou como prato, a cambira sempre pertenceu à alimentação cotidiana (GIMENES-MINASSE, 2015, p. 261).

O peixe tradicionalmente utilizado para a elaboração do prato é a tainha, abundante no litoral do Paraná entre os meses de maio a agosto. A pesca de algumas espécies tem grande importância na produção e reprodução social e simbólica em várias comunidades de pescadores, a tainha é um exemplo. Nos meses de inverno além de contribuir para alimentação é uma importante fonte de renda ao longo de todo litoral sudeste (DIEGUES, 2004). A cambira pode ser elaborada com o cação, o bagre branco e outros peixes também (FERREIRA, JANKOWSKY, 2008).

No quadro abaixo é possível verificar as ações e eventos relacionados à cambira como comida típica em Pontal do Paraná:

QUADRO 04 - EVENTOS RELACIONADOS A CAMBIRA EM PONTAL DO PARANÁ/PR

Ano	Eventos e ações relacionadas à Cambira
1996	Cambira apontada como típico do município de Pontal do Paraná, durante a execução do Programa Nacional de Municipalização do Turismo/PNMT (GIMENES-MINASSE, 2015, p. 261).
2004	Lei Municipal para patentear a Cambira como prato típico de Pontal do Paraná. (GOUVEIA, GONÇALVES, 2015, P. 20-21).
2005	Secretaria de Desenvolvimento e Turismo levou a Cambira para o evento da ABAV –

<sup>23</sup> A cambira era uma espécie de varal feito de cipó muito utilizado na região. O peixe seco era pendurado neste varal durante o processo inicial de salga, a forma de preparação do prato deu nome à comida cambira.

	Associação Brasileira de Agências e Viagens, Pontal do Paraná foi representado pela Cambira na degustação de comidas típicas, foi apresentada como prato típico de Pontal do Paraná (GOUVEIA, GONÇALVES, 2015, P. 20-21).
2006	Concurso da Melhor Cambira no Festival de Frutos do Mar (GOUVEIA, GONÇALVES, 2015, P. 20-21).
2007	Festival do caranguejo 11 a 14 de janeiro de 2007 foi servido o prato cambira, em Shangri-lá (Jornal Tribuna PR, 2016).
2012	Apresentação e degustações do prato típico Cambira no evento da ABAV em Curitiba. Pontal do Paraná participou representando os outros seis municípios litorâneos (GOUVEIA, GONÇALVES, 2015, P. 20-21).
2014	4º Festival de Turismo do Litoral do Paraná realizado entre os dias 21 a 23 de agosto de 2014 ofereceu um curso de como preparar a cambira (Jornal Correio do Litoral.com, 2016).
2015	5ª Festa Nacional da Tainha
2016	Departamento de Cultura da Secretaria Municipal de Desenvolvimento ofereceu o curso de preparação da Cambira em Julho/2016, organizado pela Provopar (Programa do Voluntariado Paranaense).
Anual	Festa da Tainha em Guaratuba, Paranaguá e Pontal do Paraná (GIMENES-MINASSE, 2015, p. 261).

FONTE: Autora (2016) inspirada em (GIMENES-MINASSE, 2015) e de (GOUVEIA; GONÇALVES, 2015).

A Prefeitura de Pontal do Paraná reconhecendo a importância do peixe seco na alimentação caiçara, a Secretaria de Desenvolvimento e Turismo levou a cambira para o evento da Associação Brasileira de Agências e Viagens (ABAV), sendo apresentada para degustação e como prato típico de Pontal do Paraná, em 2005 (GOUVEIA, GONÇALVES, 2015, P. 20-21). Apesar da tentativa da prefeitura em promovê-la em diversos momentos com cursos de gastronomia e eventos relacionados com esta prática, ainda assim, encontra-la para comer na cidade não é uma tarefa muito fácil, alguns restaurantes fazem apenas com prévia encomenda.

Observou-se que o preparar o peixe seco é uma etapa importante para a preparação da cambira. Este saber fazer do peixe seco é um elemento de identidade cultural, existe uma relação desta comida com a cultura alimentar e de pertencimento para os caiçaras desta comunidade pesqueira. No entanto, verifica-se que as ações da prefeitura estão enfatizar a cambira sem valorizar ou reconhecer as práticas dos pescadores e pescadoras que elegem na realidade o peixe seco como um elemento de sua identidade cultural.

#### **4.4.2 O saber fazer do peixe seco: um elemento de identidade cultural**

O preparo de um prato envolve mais que a execução de uma receita ou sua repetição com fidelidade aos ingredientes, nele está vinculado o saber fazer, o conhecimento implícito no processo, desde o pré-preparo até sua finalização. Existe relação entre os hábitos alimentares com a prática do cotidiano, com o meio ambiente, com suas relações sociais e econômicas e com a transmissão do saber culinário ao longo dos anos, como uma herança rica que preserva e dissemina para gerações futuras, como patrimônio intangível, garantindo assim, perpetuação da memória da culinária local.

A prática alimentar revela muito da memória familiar, das escolhas, dos procedimentos de preparação e do consumo do alimento. Pela comida as lembranças de certa forma reconstrói a memória de modo a redefinir identidades, que conforme o contexto das refeições podem ser identidades nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais (DA MATTA, 1987).

Santos (2006) chama de memória alimentar a comida que pertence e que remete ao que está inscrito na nossa memória, as representações que estas comidas trazem.

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa (SANTOS, 2005, p. 15).

Segundo Poulain (2013) a formação do gosto alimentar e da preferência por certos alimentos, são mobilizadores de significados e demarcadores de identidades. O mesmo ocorre quando falamos em comida italiana, comida francesa ou comida brasileira. O autor chama a atenção para sistemas alimentares, afirmando que a formação do gosto não se dá de maneira individual, mas forma-se no social e na história.

O homem, segundo Laraia (2001) independentemente da cultura, precisa muito do seu equipamento biológico, para se conservar vivo precisa satisfazer as necessidades e funções vitais: como o sono, a alimentação, respiração, atividade sexual entre outras. Contudo, os seus comportamentos não seguem a mesma a

mesma regra. O autor separa a herança genética dos pensamentos e ações, associando seus atos com o processo de aprendizagem, como resultado do meio cultural em que foi socializado. O homem “é um herdeiro de um longo processo acumulativo, que reflete o conhecimento e a experiência adquirida pelas numerosas gerações que o antecederam” (LARAIA, 2001, p. 24). Laraia (2001) corrobora que a manipulação desse patrimônio cultural permite inovações, invenções que são resultados do esforço de toda uma comunidade e não uma ação isolada.

Segundo Gimenes-Minasse (2015), a cambira faz a mediação do passado com o presente a partir da alimentação. Contudo, na comunidade de Barrancos em Pontal do Paraná, o peixe seco pertence a este universo, sendo mais que um prato ou uma preparação, ele está na memória afetiva e gustativa dos pescadores e pescadoras.

Para os pescadores e pescadoras da comunidade de Barrancos, o peixe seco faz parte da memória coletiva. Uma prática comum antiga entre os pescadores, a arte de secar o peixe (de salgar e deixar ao sol para secar) é um processo que torna este peixe como um produto com identidade territorial. A identidade não está somente nos utensílios utilizados na comida ou na panela empregada, ela está inserida no universo de signos de pertencimento.

Apesar da comida cambira ter sido eleita pela secretaria de desenvolvimento e pela prefeitura como um prato típico de Pontal do Paraná, na sua preparação está o peixe seco, que é o elemento principal e de maior destaque do prato. Como visto no diagrama com os processos que envolvem a elaboração do peixe seco e seus produtos (ver figura 17), em Barrancos é possível fazer outras preparações de grande reconhecimento e pertencimento, como por exemplo, o fanfão<sup>24</sup>. O elemento em destaque para a Comunidade de Barrancos é a preparação do peixe seco, ou seja, a arte de secar o peixe e das diversas comidas que poderão ser elaboradas a partir desta prática. Dentro deste contexto foi possível identificar que a cambira caiçara denominada como prato típico do município de Pontal do Paraná não é sinônimo da prática do peixe seco desenvolvido pelos pescadores e pescadoras.

Alguns pescadores e pescadoras demonstraram inquietude quando perguntados sobre a Cambira, explicando que o prato apresentado como prato típico do município em muito se difere do peixe seco que eles se alimentavam

---

<sup>24</sup> Prato elaborado com peixe seco desfiado com molho de cebola e tomate.

antigamente, sendo acrescentados processos industrializados tais como molho de tomate pronto e caldos.

A cambira. Essa Cambira como é que é? Hoje em dia...no nosso tempo a Cambira era o peixe seco com a banana e hoje em dia eles fazem com banana e mais alguma coisa. Não sei. Na nossa época era feita com o que a gente tinha, que era alfavaca, tomate essas coisas. Era só cozido e posto aquela banana. Hoje em dia eu não sei como eles fazem. Comem sei lá...antes colocava o tomate mas era só o tomate nada de molho de tomate (BF1, 58 anos).

Mesma coisa, só deram este nome. A diferença que a tainha é gorda, aí você coloca no fogo, no sol e aí fica amarelinho, aí forma até uma banha assim, aí coloca em uma brasa assim, o cheiro daquela tainha passa tudo aqui e chega lá no asfalto o cheiro de tão [...] A cambira que eles fazem é defumada. A tainha que eles fazem aí é daí não fica no sol é no fogo. Aí fica bem amarelinha. Eles deixavam no fogo para acelerar o processo e secar mais rápido, produtividade né. Nessa época da tainha, que é um sol que nem tem força para secar, para acelerar um pouco o processo, por isso que colocava em cima do fogo para acelerar. O fogão a lenha para ajudar a temperatura estava sempre alta (BH2 e BH3, 55 e 53 anos).

Para secar vai dois ou três dias, dependendo porque seca no sol. Não é defumado. Ele é seco no sal e seco no sol. Tem lugares que é defumado. Aqui se der um peixe defumado ninguém come. A gente vai as vezes nos lugares e as vezes dão. Aqui em Pontal na época da tainha. Então a cambira só que eles secam e depois...eles vão na época da tainha, eles vem ali pra praia, eles tiram sei lá no Ibama sei lá onde, daí eles fazem um acampamento<sup>25</sup>. Daí eles vem de lá e aí eles acampam na praia né. Pra fazer esta pesca da tainha. Por que a tainha só se pesca se tiver o cardume. Você não vai lá e vai pescar. É só na base do cardume (BM1, 58 anos).

Não tem diferença nenhuma. É a mesma coisa. Antigamente nós chamava de peixe seco, hoje em dia chama cambira. A cambira é a tainha. O peixe seco é desses que eles matam aqui pequeninho assim que as vezes a gente seca daí, pescadinha, betarinha, bagulhinho né. A gente seca, agora cambira é mais da tainha. O fanfão já era mais de cação antigamente. (BM6, 59 anos).

O conceito de identidade é importante para examinar a forma como ela se insere no “círculo de cultura”, bem como a forma como a identidade e a diferença se relacionam com o discurso sobre representação (SILVA, 2014 p 15-20). O homem relacionado com a sociedade, como um todo integrado. Na cultura alimentar está inserido o meio ambiente, a maneira como os alimentos são transformados em comida para serem ingeridos.

<sup>25</sup> A entrevistada está se referindo que durante o período de pesca da tainha, em Pontal do Sul, os pescadores da região acampam na praia. Os pescadores fazem o peixe seco, a cambira (salgam e secam no fogo) e além de consumirem durante este período também é vendida.

A cultura nos leva a compreender que mitos, tabus e prazeres são importantes para essas transformações, ou seja, do alimento em comida, pois ela determina o que pode ser comido, e de que maneira se deve fazê-lo. Então, surgem os “pratos”, fundamentais ao reconhecimento das similaridades sensitivas no grupo (SANTOS, 2010, p.26).

Maciel (2004, p.25-29) complementa que os alimentos podem ser utilizados quando se busca entender melhor aquilo que nos faz humanos, para além das necessidades fisiológicas, o ato alimentar deve ser compreendido como um ato social que incorpora múltiplas dimensões do indivíduo. A antropologia se interessa pelas cozinhas e pela culinária uma vez que seus modos de fazer, procedimentos e ingredientes estão “submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais” (CANESQUI, 2005, p.12).

As cozinhas tradicionais<sup>26</sup> não se reduzem somente a receitas diferentes, mas envolvem ingredientes, preparações, sistemas de aprendizado que se baseiam na experiência vivida, tal qual como a elaboração do peixe seco, um preparo que demora mais de três dias para ficar pronto, são estruturas culinárias que possui um conjunto de regras e etapas.

A ameaça da padronização, comidas prontas e industrializadas é real (GIMENES-MINASSE, 2015), é um ponto importante a ser considerado, tal como a mudança na preparação do peixe seco utilizando produtos prontos como molhos de tomate.

A preparação de pratos com peixe seco parece estar adormecida (inclusive a própria cambira, como também o peixe seco com banana, o fanfão e demais comidas que podem ser elaboradas com ele), contudo se destaca ainda como uma forte pretendente a símbolo identitário da região, pois o peixe seco faz parte do imaginário dos pescadores e pescadoras.

Seja na esfera privada ou pública, o preparo e consumo contemporâneo destes pratos representa a materialização de seus laços históricos e culturais com a região e a sua população, aspecto que tem sido bastante valorizado no contexto turístico [...]. Reconhecimento delas como integrantes do patrimônio cultural caçara são requisitos fundamentais para

---

<sup>26</sup> As cozinhas tradicionais são elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recurso econômicos, tanto para a indústria como para o comércio (FLANDRIN, MONTANARI, 2015).

sua sobrevivência como pratos tradicionais que são. (GIMENES-MINASSE, 2015, p. 264).

Evidencia-se uma relação entre os hábitos alimentares com a prática e transmissão do saber culinário, com pratos produzidos pelos povos locais, com ingredientes locais, tal como Sachs (2007, 2009) ressalta o desenvolvimento a partir dos recursos locais. Segundo Fagliari (2005, p.54-55), as elaborações tradicionais podem ser facilmente atrativos turísticos, bem como a possibilidade de inserção da população local na produção e comercialização de produtos, já que possuem o conhecimento da sua produção. O saber fazer provenientes do conhecimento tradicional se refere a um conhecimento derivado de anos de práticas locais, um conhecimento que envolve o meio ambiente e a cultura deste local.

Segundo Saquet (2007), deve-se dar ênfase a constituição histórica da identidade e a importância da natureza exterior ao homem, a relação homem e o ambiente. Para o autor, a "natureza está presente na construção histórica do território e da identidade, como patrimônio de cada lugar e que, por isso, precisa ser gerida com vistas ao desenvolvimento territorial sustentável" (SAQUET, 2007, p.148). As discussões não se limitam aos gostos ou prazeres dos sabores, elas envolvem "representações simbólicas que envolvem a estruturação de uma identidade territorial a partir da culinária", ela é um "elemento de demarcação cultural, consequentemente, territorial" (AZEVEDO, 2011, p. 49).

Um destaque para a reflexão sobre "cozinha emblemática", uma cozinha que representa um grupo, o emblema como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa pertencimento e, assim uma identidade (MACIEL, 2005, p.50-54). Desta forma, o processo de "identificação de cozinhas regionais perpassa pela escolha de alguns pratos identificados como elementos emblemáticos de representação, verdadeiros símbolos de orgulho territorial (local, regional e nacional), que, ao ser lembrado, iguala as diferenças alimentares internas, promovendo a distinção social do grupo, como também, posicionando os sujeitos no espaço" (AZEVEDO, 2011, p. 49). As cozinhas regionais "enraízam-se em localidades e paisagens habitadas pelo tempo, constroem-se culturalmente no passado, na eternidade do solo e na memória (FLANDRIN, MONTANARI, 2015, p.814-815).

Pode-se pensar, segundo Gimenes (2012, p.6), na criação de territorialidades gastronômicas, produto de uma íntima associação de um conjunto culinário a uma

localidade ou região. Ou ainda que: a “territorialidade gastronômica se constrói na medida em que uma determinada região se torna intimamente associada a um conjunto culinário, fazendo com que a menção a uma determinada iguaria remeta à ideia que se tem de uma região” (BAHL, GIMENES e NITSCHKE, 2011, p.5-6).

O peixe seco se trata de uma peça essencial para estratégia de desenvolvimento sustentável, como reforço da identidade local e como a forma mais eficiente de promoção do território e da cultura alimentar. A comida tem necessidade de se firmar como patrimônio, à medida que se reconhece como pertencente a um local, uma identidade que atribui valor a um dado território através do reconhecimento das próprias pessoas e que dialoga com os saberes desta localidade, existe um reconhecimento das raízes ancestrais. Desta forma, a manutenção desses saberes fazeres culinários caiçaras tornam-se fundantes na construção de sentido e identidade deste lugar. Apresentando-se também como uma forma de resistência dentro de um desenvolvimento que busca padronizar e desenraizar as pessoas de seu lugar.

#### **4.5 Culinária caiçara e seus modos de fazer**

Buscou-se selecionar as comidas que foram mencionadas nos encontros, por meio de suas vozes e suas memórias e registrar as preparações. Os seus modos de fazer as comidas caiçaras ao serem identificados devem ser preservados, que conforme Muller (2012), a identificação do conhecimento tradicional existente nas elaborações das cozinhas tradicionais devem ser resguardados:

Tem como objetivo preservar, disseminar e desenvolver os conhecimentos existentes nas produções gastronômicas, independentemente do seu potencial econômico e independentemente do nível de abrangência nacional, dando mais ênfase à preservação dos saberes e fazeres tradicionais que fazem parte da identidade cultural e marca regional de identificação (MULLER, 2012, p. 81).

Sabe-se que a base alimentar era o feijão, o arroz e a mandioca plantada nos quintais dos caiçaras (MUSSOLINI, 1980), na comunidade de Barrancos, a dieta não era diferente, também baseada em peixes e frutos do mar, peixe seco, comidas com milho, galinha e carne seca.



Ao lado desses alimentos estava a batata, o cará, a abóbora, o milho, o inhame e a batata doce. Apreciavam as galinhas criadas nos quintais, já a carne bovina em menor escala devido a dificuldade de compra. Também consumiam bastante as carnes de caça, tais como pacas, tatus, capivara, cateto, quati e tamanduá.

Os temperos presentes nos preparos eram geralmente o alho, a cebola (chamavam de cebola de cabeça para diferenciar da cebola verde), a cebola verde (cebolinha), a salsinha, o colorau, o cominho, o coentro, a alfavaca e o manjerição. A salada geralmente crua de alface e tomate acompanham também os pratos da culinária caiçara. Os legumes estão presentes na forma refogada ou como ensopadinhos geralmente acompanhados de peixes.

O caiçara para sua dieta diária preferia peixes e outros alimentos retirados do mar, tais como: mariscos, mexilhões, lulas, polvo, ameijoas, camarões e lagostins. Os peixes mais consumidos para a subsistências eram principalmente os de menor valor, como bagres e cações para preparo de caldos e cozidos, acrescidos de temperos (alfavaca, cebolinha, alho e cebola) (GIMENES, 2015). Vale informar que chamavam de peixe verde o peixe fresco recém-pescado para diferenciar do peixe seco.

Apesar de não se alimentarem muito de comidas adocicadas, ainda assim era comum fazer doce de mamão, abóbora e banana, após fazer uma calda de açúcar acrescentavam a fruta. O pepino também era utilizado tanto para salada como também com açúcar, cortavam o pepino sem casca em retângulos e acrescentam o açúcar a gosto (até o momento da preparação deixavam o pepino imerso no rio para ficar mais gelado). As frutas das estações eram consumidas diariamente, sendo as mais presentes a banana, a laranja, a mexerica, o limão, a melancia.

A mandioca plantada pelos agricultores em muito foi um produto essencial para a subsistência das famílias principalmente na forma de farinha de mandioca, bijús, bolos e tapiocas. As famílias em sua maioria possuíam farinheiras, era um local para produção da farinha de mandioca para consumo próprio. Na comunidade de Barrancos, as farinheiras era o local que produziam a farinha para consumo de subsistência, não para a comercialização.

As famílias tinham disponibilidade de área de plantio da mandioca de forma artesanal, geralmente eram reservados três espaços na área rural para esta plantação, um para cada ano. Enquanto utilizavam uma área as outras duas eram

utilizadas para cuidados, preparação do solo e crescimento da raiz para os anos seguintes, de maneira não ficarem sem a matéria-prima.

Com as mudanças de ambiente impactadas pelos acessos a terra, de organização familiar e conseqüentemente em alterações de rotinas alimentares, o caixara que antes plantava rompe de forma significativa com as relações com o território influenciadas também pelos novos tipos de ingressos, tais como: mercados, energia elétrica, estradas e desenvolvimento urbano (inclusive especulação imobiliária). Atualmente os alimentos são provenientes, em maioria, dos supermercados. Estas alterações de ambiente (antes orgânica proveniente da agricultura local e agora consumo de alimentos processados e ultraprocessados que não conhecem a procedência) impacta em mudança alimentares de forma significativa, a comunidade Barrancos não está isenta dessas dificuldades.

- Mandioca

Algumas famílias utilizam em sua alimentação comidas a base de mandioca, exceto a própria mandioca e a farinha de mandioca (geralmente comprada), mas ainda presente nas refeições diárias. As famílias faziam comidas a base da massa de mandioca, tais como a mandipuva, o biju, o cuzcuz e a tapioca.

Alimentos tendo como base a mandioca estão na memória dos pescadores e pescadoras, no entanto não preparam mais para sua subsistência os bijus, cuzcuz e a tapioca. Dos entrevistados apenas uma família possui uma farinheira que não é muito aproveitada, quando ainda em uso fazem apenas a farinha de mandioca.

Conforme os relatos, a massa de mandioca era feita com a mandioca descascada e ralada, sendo moída e prensada no tipiti (uma prensa ou espremedor de palha trançada usada para escorrer e secar raízes). Ela podia ser fornecida para fazer a farinha ou outra preparação.

Já a mandipuva era feita com a mandioca que ficava de molho na água por alguns dias, sendo descascada, ralada, prensada no tipiti e socada até formar uma pasta homogênea. Desta massa era possível fazer bijus.

Para fazer a mandiquera é preciso tirar a goma da mandioca, o líquido que sai da mandioca que é tirado ao ser prensado é a mandiquera. Ele é fervido por muitas horas (cerca de 10 horas) até virar uma goma (tipo gelatina).

- Mingola (café preto com farinha)

Faziam o café preto e quando estava pronto e bem quente acrescentavam farinha de mandioca, mexiam até ficar parecido com um mingau. Era um alimento que sustentava antes do trabalho na roça, ou antes, dos pescadores irem pescar. Comiam também com banana.

Era comum também fazer este mesmo processo com o leite e com a água. Esquentavam a água ou o leite, peneiravam a farinha de mandioca para que ficasse bem fininha e misturavam os ingredientes com sal ou açúcar. Para as crianças pequenas eram acrescentados o açúcar.

- Jabacuí

Nas cinzas das madeiras poderiam sem colocados os milhos, as espigas eram enterradas nas cinzas, depois eram levadas para o pilão e envolvidas em um pano para serem socados com sal, até ficar um pó.

Esse pó era um alimento que era ingerido com o café preto. Em uma cumbuca o pó do milho que foi socado, comia com a colher e assim que era levada a boca para comer aquele pó tomava-se o café<sup>27</sup>. Alguns misturavam mesmo com o café.

Com o milho não faziam pipoca como atualmente, o processo de colocar na panela os grãos com óleo e fechar com tampa para que a pipoca não salte da panela, essa forma de fazer muitos pescadores conheceram depois “de grande”. O milho era jogado na brasa em grãos e assim que pronto era pego com uma pinça feita de bambu, uma por uma.

- “Batido de ovo” para render

Era um alimento que também acompanhava as refeições. Era elaborado quando não tinha outra coisa para servir com o pirão e o feijão, geralmente feito com um ou dois ovos, era um prato que deveria render para a refeição da família. Os ovos eram batidos com farinha, sal, cebolinha. O resultado da mistura lembra um pão de frigideira.

- Polenta dura

---

<sup>27</sup> Como a jabacui era uma comida servida em pó e muito seca, tinham que tomar cuidado para não “se afogar” (evitar conversas ou até mesmo encher a colher para não se engasgarem, por isso era ingerida com líquido, o café preto).

Era feita a farinha de milho torrando-o e usando o pilão para deixa-lo em forma de pó. A polenta era feita apenas com agua e sal, deixavam mais dura para poder ser fatiada, geralmente comiam no café da manhã. Ainda fazem a polenta para acompanhar carnes, contudo antigamente era muito consumida pela manhã.

- Arroz fatiado

O arroz era cozido com sal apenas, como tiravam a casca do arroz no pilão, ele quebrava muito (grãos partidos e em pó). Quando pronto, o arroz ficava muito “papado”, sendo cortado e servido em fatias geralmente no café da manhã.

O arroz atualmente é proveniente do mercado, por ser refinado não é mais fatiado e nem utilizado mais em substituição ao pão, ele é consumo como acompanhamento de outras comidas.

- Siri

O mais mencionado foi o Siri Guaçu, um siri grande que precisa ser cozido ainda vivo na água com sal, assim que pronto era consumido imediatamente. Era comum jogar o siri direto na brasa e comiam assado. O siri também podia ser feito com arroz, sendo que era quebrado no meio ainda vivo e retirado às pontas das patas. O arroz era feito juntamente com o siri, agua e sal, o sabor do siri é bem incorporado na mistura.

- Galinha

As galinhas eram criadas nos quintais caiçara e sempre soltas, no dia em que se iria cozinhar a galinha era preciso já separá-la cedo<sup>28</sup>.

A galinha era feita com alho, cebola, tomate, cominho e sal a gosto. Fritavam primeiro a galinha e depois acrescentavam os ingredientes. Era muito consumida com polenta.

Outra comida consumida bastante era a galinha com quirera (milho quebrado no pilão). A galinha era cozida no tempero (cebola, alfavaca, cebolinha e coentro, sal e cominho a gosto). Depois de pronta a quirera ela colocada na água que a galinha

---

<sup>28</sup> Como as galinhas eram criadas soltas era preciso certa programação, muitas pescadoras mencionaram que as galinhas corriam pelo quintal ao tentarem pegá-las dificultando um pouco a organização das rotinas da cozinha e os afazeres do dia.

foi cozida, durante este processo é preciso mexer a panela constantemente até cozinhar o milho.

As duas comidas ainda são muito consumidas, contudo a galinha é comprada nos mercados não sendo mais criadas nos quintais.

- Mocotó com feijão

Este prato era comum para dias de mutirão, o feijão era feito com o mocotó dentro de latão de banha. Em muitos dos depoimentos comentam que o mocotó de hoje não tem mais o “gosto” de antigamente, ele representava a confraternização depois de um dia intenso de trabalho no campo em conjunto com outras famílias.

- Mangona: o peixe salgado na água do mar

Mangona é um tipo de cação bem grande (uma espécie de tubarão) e quando pescado era limpo e fatiado em tirinhas. O pescador pela manhã ao ir pescar levava o balaio com as tirinhas de cação e deixava dentro da água no alto mar durante toda a pescaria. No final do dia quando voltavam da pesca, tiravam de dentro do balaio e colocavam para secar. O sal que salgava o peixe era do próprio mar, sem necessidade de mais adição. O peixe para fazer a mangona era o cação branco que tinha aproximadamente 70 kg ou até mais. Era consumido depois de seco no café da manhã, no almoço ou na janta.

- Peixe cozido com feijão

Faziam o feijão preto e temperavam com sal (por vezes utilizavam cebola bem como cebolinha). Quando feijão estava pronto, colocavam o peixe dentro e deixavam ferver até o peixe ficar pronto. O prato era apreciado com farinha de mandioca escaldado (colocar o caldo do feijão em cima da farinha de mandioca no prato fundo e mexer até formar uma pasta bem homogênea, depois pegar o peixe).

- Ameijoa<sup>29</sup>

É um molusco comestível que era muito consumido cru ou cozido com tomate e temperos tais como cebolinha e cominho. Podendo ser preparado juntamente com o preparo do arroz. Assim que a ameijoa era recolhida do mar, a concha do molusco

---

<sup>29</sup> A ameijoa é conhecida na comunidade como ameja, ou ponhanga.

se fecha levando para dentro da concha areia também. Para evitar que a comida apresentasse grãos de areia era preciso fazer um processo antes da preparação, o molusco deveria repousar em um balde com a água do mar por algumas horas. Desta forma o molusco abre a concha eliminando toda a areia do mar de dentro dela. Depois deste processo é que era possível fazer a comida. Ainda é muito apreciada, contudo não é tão fácil sua captura e nem é facilmente encontrada.

FIGURA 18 - AMEIJOA



FONTE: (AUTORA, 2016).

- Caramujo<sup>30</sup>

O caramujo era cozido primeiramente em água ainda dentro da concha. Depois de cozido era retirado de dentro da concha e limpo em água corrente para sair todos os resíduos de areia. Sua textura após o cozimento, segundo os pescadores lembra moela de galinha. Era comum fazer preparações com arroz ou com tomate e temperos tais como cebolinha e cominho.

---

<sup>30</sup> O caramujo na comunidade é conhecido como “tranca-cu” ou sexta-feira.

FIGURA 19 - CARAMUJO



FONTE: (AUTORA, 2017).

- Bolinho de Graxa

O bolinho de graxa era uma comida que muito elaborada em substituição do pão no lanche da tarde. Geralmente feito de maneira salgada, contudo alguns pescadores comiam com açúcar só que em menor intensidade. O bolinho de graxa era servido também para comer no café da manhã ocasionalmente.

Os ingredientes para fazer o bolinho de graxa são: farinha de trigo, sal a gosto e água. Deve-se misturar a farinha e o sal, acrescentar aos poucos a água até formar uma massa homogênea, mas ainda líquida. Depois era necessário esquentar o óleo sem deixa-lo muito quente para não queimar os bolinhos, depois fritar pegando com a colher de sopa a massa, uma por vez.

FIGURA 20 - TEXTURA DA MASSA DO BOLINHO DE GRAXA ANTES DE SER FRITO



FONTE: AUTORA (2016).



FIGURA 21 - BOLINHO DE GRAXA



FONTE: AUTORA (2016).

- Abafadinho de camarão com chuchu

Temperavam o camarão pistola branco ou sete barba com alho, cebola e sal a gosto. Refogavam o alho, a cebola e o chuchu até ficar bem cozidos. Acrescentavam o camarão e tampavam a panela. O camarão vai cozinhar com o calor dos demais ingredientes.

É comum fazer também o camarão sem legumes no bafo e com tempero apenas (inteiro sem tirar a cabeça do camarão).

FIGURA 22 - CAMARÃO PISTOLA BRANCO COM CHUCHU



FONTE: AUTORA (2016).



- Pirão do mesmo

O pirão pode ser feito de várias maneiras à moda caiçara, preparados com o caldo do peixe ensopado. Quando o peixe ensopado estava pronto, os peixes eram retirados da panela ficando apenas o molho com o tempero e o gosto do peixe, acrescentavam a farinha de mandioca e mexiam até cozinhar. Contudo, na comunidade de Barrancos, era um hábito comum e mais frequente fazer de outra forma. Colocavam o caldo do peixe bem quente em um prato fundo ou na cumbuca já com farinha de mandioca e mexiam (este pirão é conhecido como pirão branco). A farinha de mandioca era misturada ao caldo no próprio prato individual que o pescador ia comer, misturava e mexia com a colher, a farinha se incorpora ao caldo e se concentra mais, ficando mais robusta. Desta forma, cada um fazia seu próprio pirão no prato na forma que mais apreciava, conforme seu gosto pessoal (por exemplo, ou mais seco ou mais molhado sua escolha definia a forma que comeria o pirão). Este movimento da colher mexendo o caldo e a farinha de mandioca, os caiçaras chamam de escaldar.

Muitos ainda fazem o pirão com o caldo do peixe e a farinha, sem estar quente e apenas mexendo seguindo o mesmo processo de colocar o líquido em cima da farinha mandioca no prato fundo. Neste caso não chamavam de escaldar, a jacuva era conhecida como pirão de água fria, podendo ser feita com água apenas.

O pirão também foi mencionado como sendo feito com o caldo do feijão. Colocavam o caldo do feijão bem quente no prato fundo e escaldavam com a farinha de mandioca em movimentos circulares feitos com a colher, da mesma forma que faziam o caldo do peixe.

- Peixe frito

Era comum o caiçara fazer o peixe apenas temperado com sal e alho. Depois passava o peixe na farinha de mandioca e fritava no óleo. Os mais citados foram: a metara, a cariana, a maria redonda, a panpano, o sagua, a pescada, o robalo, o linguado.

Faziam o peixe frito com vários tipos de peixes pequenos, inteiros e misturados para dar a quantidade necessária para a alimentação da família.

FIGURA 23 - PESCADINHA FRITA



FONTE: AUTORA (2016).

- Peixe cozido e peixe ensopado

Tanto o peixe cozido como o peixe ensopado é feito em calor úmido, com água presente em todo o processo de cozimento. A diferença praticamente identificada é que os pescadores e pescadoras diferenciam o peixe cozido do peixe ensopado pela utilização do molho de tomate. Se usar o molho de tomate é ensopado, se utilizar apenas rodela de tomate é cozido. Tanto o peixe ensopado como o peixe cozido é consumido com pirão de farinha de mandioca.

O peixe ensopado é preparado com cebola, tomate, cebolinha, sal e cominho a gosto. O peixe pode ser feito com o peixe da preferência. Usava-se bastante o coentro nas elaborações de peixe ensopado. Quando estiver pronto o molho de tomate colocar o peixe, acrescentar o sal e o cominho e deixar neste molho até ficar no ponto do peixe. Os mais citados foram: a curvina, a anchova, o bagre (podendo ser feito com vários outros peixes).

O peixe cozido é preparado com cebola, tomate, sal e cominho a gosto. Acrescentar a gosto também a cebola verde (salsinha e cebolinha). Acrescentar água, a cebola e o peixe, colocar as rodela de tomate. Os mais citados foram: a curvina, o bagre, o cação (podendo ser elaborado com diversos peixes).

- Caldeirada

A caldeirada pode ser feita com diversos peixes conforme a disponibilidade da pesca do dia. Os peixes mais utilizados são a curvina, o robalo, o cação, o badejo, o paru, o bagre. O peixe era colocado na panela juntamente com a cebola e o tomate cortados em tamanho médio. O coentro, a cebolinha e a alfavaca também eram colocados na panela. Acrescentar cominho em pó e completar com água (até cobrir tudo que está na panela). O sal era a gosto. Quando o peixe estiver quase cozido acrescentar o camarão, lula e mariscos. A farinha de mandioca acompanha este prato.

FIGURA 24 - CALDEIRADA



FONTE: AUTORA (2016).

- Cozido de frutos do mar

A preparação é feita de forma muito parecida com a caldeirada, com a diferença que pode ser utilizado qualquer tipo de peixe ou diversos peixes na preparação. Acrescido também mexilhão, lula e polvo e outros frutos do mar que for possível. Era feito um cozido com cebola, tomate, cominho, alfavaca, coentro e cebolinha.

- Tainha na brasa

A tainha na brasa pode ser feita com escama ou sem escama, inteira ou recheada e ainda na folha de bananeira.

Para fazer a tainha na brasa inteira era preciso apenas passar na água para tirar a areia (não tirar as escamas e nem as entranhas). Antigamente era atravessado um espeto de bambu pela calda da tainha até sua boca e deixando na brasa até a carne cozinhar, podendo ainda enrolá-la na folha de bananeira. Atualmente colocam a tainha na brasa em cima de grelha ou em cima de uma telha. Assim que pronta retira-se o couro com as escamas deixando o peixe sem a pele. Para temperar a tainha, é feito uma mistura de cebola, tomate, cominho, sal, cebolinha, coentro e alfavaca para ser colocado em cima da carne no próprio prato.

Já a tainha recheada era limpa aberta pela barriga (ou pelas costas) e retirada toda a escama. A farofa feita de farinha de mandioca ou de milho com camarão ou a própria ova da tainha (frita ou cozida) era utilizada como recheio. Depois de rechear a tainha era costurada com linha ou presa com bambu e levada na brasa. Era comum fazer leves cortes no couro, enrolar na bananeira ou colocar sobre uma telha.

Quando a tainha não era recheada, temperava com cebola, alfavaca, coentro e cebolinha passados por dentro e fora do peixe, podendo ser espalmada ou apenas aberta pela barriga.

Outros peixes também eram feitos na brasa tais como a cavala, a anchova e a pescada.

- Ova de tainha seca

Secavam a ova da tainha da mesma forma que secavam o peixe. Era muito consumida com café de manhã antes dos pescadores irem para o mar ou após o retorno do mar, depois de um dia inteiro de trabalho. Outra forma de ser feita era enterrando na cinza da madeira que era queimada para manter a chama do fogo aceso. Algumas outras ovas são muito apreciadas pelos caiçaras, tais como de bagre, de robalo e de pescadinha.

- Peixe seco com banana:

Para dessalgar o peixe era deixado de molho na véspera da preparação para tirar o excesso de sal. Deve-se trocar pelo menos de 3 a 4 vezes a água para que o sal não fique muito presente no peixe seco.

Os ingredientes desta preparação são: peixe seco, cebola, tomate, coentro, cebolinha, alfavaca, cominho, banana verdolenga (quase verde) e sal a gosto<sup>31</sup>. Para fazer a preparação o peixe seco já deve estar dessalgado, a cebola e tomate fatiados em tamanho médio, uma rama de coentro, uma rama de alfavaca, uma rama de cebolinha, o cominho em pó e completar com água (até passar de cobrir tudo que está na panela, pois será utilizado quando a preparação estiver pronta para fazer o pirão do mesmo). Acrescenta-se mais sal ou não na preparação, o peixe seco ainda pode ficar um pouco salgado depois da dessalga.

Quando o peixe estiver quase cozido acrescentam-se as bananas na mistura para que cozinhem dentro da panela. Quando cozida, retira o peixe seco e as bananas do caldo e reserve. O caiçara consumia com o pirão, as bananas cozidas e o peixe seco que estava reservado.

Em relação ao pirão, vale lembrar que o caiçara de Barrancos preparava o seu pirão no próprio prato, de maneira individual e conforme o próprio gosto: colocavam o caldo bem quente no prato fundo ou na cumbuca e colocavam a farinha de mandioca em cima (no próprio prato e mexiam até virar um pirão). Contudo nesta preparação a banana era amassada junto com o pirão, o sabor agridoce mesclava com o pirão e o peixe seco. O pirão era feito conforme o gosto de cada integrante da família podendo ser mais duro e seco ou mais mole e molhado, mais doce ou com mais ou menos banana (cada um preparava o seu próprio pirão de forma individualizada).

Tipos de peixe utilizados: palometa, tainha, cação, robalo, xerelete, salteira, pescadinha, betara.

FIGURA 25 - ETAPAS DE PREPARAÇÃO DO PEIXE SECO



<sup>31</sup> Nota-se que na preparação não foi utilizado o óleo e os produtos não foram refogados. Como o óleo era comprado em quantidade muito pequena (um copo, dois copos ou então 100 ml ou 200 ml) não era utilizado nas preparações de um modo geral. A cebola e tomate geralmente não eram refogados antecipadamente.





FONTE: AUTORA (2016).

FIGURA 26 - FORMA DE SERVIR O PEIXE SECO



FONTE: AUTORA (2016).

- Cambira:

Os ingredientes utilizados para fazer a cambira são: peixe seco, cebola, tomate, coentro, cebolinha, alfavaca, cominho, banana verdolenga (quase verde) e sal a gosto. Refoga-se a cebola e o tomate. Acrescentam-se os temperos (alfavaca, cebolinha e coentro). Quando o molho de tomate estiver pronto, acrescenta o peixe seco e dessalgado neste molho, acrescenta a banana da terra verdolenga (banana verde) e tampa a panela. Quando o peixe e a banana estiverem prontos deve-se

retirar do molho e colocar a parte. Do molho com o gosto dos temperos e do peixe é feito o pirão com farinha de mandioca, conforme descrito anteriormente.

A cambira pode ser feita com a tainha, o robalo, a anchova, o cação, salteira, o pescado, a pescadinha (contudo pode ser feito de outros peixes também).

FIGURA 27 - CAMBIRA



FONTE: AUTORA (2016).

- Fanfão:

É um prato elaborado também com peixe seco. É preciso dessalgar o peixe na véspera da preparação. No dia da preparação o peixe deve ser colocado em uma panela com água e ser fervido para cozinhar (assim que ferver deixar alguns minutos e retirar do fogo desprezando a água). Desfiar o peixe, tirando apenas os espinhos. Para elaborar esta comida são utilizados: cebola, tomate, alfavaca, cebolinha, cominho, sal a gosto. Fazer o molho de tomate. Quando o molho de tomate tiver pronto, acrescenta o peixe seco (dessalgado e desfiado), os temperos a este molho (alfavaca, salsinha e cebolinha).

Atualmente é servido com arroz, contudo antigamente era comum apenas comer com pirão (de peixe ou de feijão) e farinha de mandioca.

Peixes utilizados: metara e cariana (inclusive pode misturar vários tipos de peixe seco, era comum ser utilizado mais de um tipo de peixe).

FIGURA 28 - PREPARAÇÃO DO PEIXE SECO DESFIADO



FONTE: AUTORA (2016).

FIGURA 29 - PEIXE SECO DESFIADO



FONTE: AUTORA (2016).

#### 4.6 Saberes locais caiçara: desafios e oportunidades

As identidades locais estão em perigo, a cozinha aparece como um lugar de resistência, numa perspectiva patrimonial, as receitas culinárias devem ser transcritas de modo a permitir a sua realização, como “guardiões de um patrimônio gastronômico”, de maneira que seja ao mesmo tempo “identificada e identificante” de um local (POULAIN, 2013; GIMENES, 2008). A relação entre a culinária local e a modernidade vai além de uma replicação de comidas caiçara, baiana, caipira, mineira, paraense ou de outras localidades do nosso território nacional, precisa ser



defendida das pressões e da força do globalitarismo<sup>32</sup> presente nas relações sociais e econômicas vigentes. A globalização amplia a diversidade alimentar, contudo por outro lado apenas se apresentam alimentos que são próprios da globalização. Este desafio imposto às comunidades apresentam algumas pistas para serem superados a partir da valorização das práticas múltiplas baseadas no lugar (ESCOBAR, 2005).

Na comunidade de Barrancos os acessos provenientes da mudança do ambiente trouxeram novas práticas de compra, principalmente com o processo de assalariamento e o avanço do consumo. De um lado criaram-se empregos relacionados ao turismo, aos bens de consumo e a construção civil. Algumas dificuldades do passado são acomodadas em uma nova forma de viver: consumos alimentares, poder de compra, variação do rendimento familiar.

Observamos uma mudança significativa na vida das pessoas, como o destaque de uma pescadora que *“o dinheiro dava para a coisa e agora ganha mais e gasta mais”* (BM2, 85 anos), não se tinha gastos com despesas relacionadas com comida tal qual é hoje na total dependência de mercados e hortifrúti. Tal depoimento aponta para uma perspectiva de rompimento com antigos padrões, que conforme Poulain (2013, p.47), a relação com o alimento é transformada e passa para uma relação sem um vínculo:

A mudança da valorização social das atividades doméstica leva as indústrias agroalimentícias a se desenvolver no espaço de autoprodução que representava a cozinha familiar. Propondo produtos cada vez mais perto do estado de consumo, a indústria ataca a função socializadora da cozinha, sem, no entanto, chegar a assumi-la. Assim, o alimento é visto pelo consumidor como ‘sem identidade’, ‘sem qualidade simbólica’, como ‘anônimo’, ‘sem alma’, ‘saído de um local industrial não identificado’, numa palavra, dessocializado.

De homem-natureza transfigurando para homem-supermercado sem nenhuma interferência da cultura regional própria, são novas relações sociais próprias da vida urbana, portanto esse grupo deixa a cultura alimentar anterior para interiorizar uma cultura alimentar mais urbana. Além desse distanciamento homem e natureza, há também outro desafio, que é a necessidade da renda monetária para o consumo dos alimentos, sendo que a menos de 40 anos a alimentação se dava em outras bases como discutido anteriormente (ocorria uma alimentação sem tanta

---

<sup>32</sup>Termo cunhado por Milton Santos (2000), para expressar a emergência de novos totalitarismos que o permitiu pensar numa época de globalitarismo muito mais marcante de globalização.

preocupação em ter renda monetária para aquisição e utilizava-se mais os recursos naturais e locais).

Será que a modificação da cultura alimentar caíçara está relacionada somente com a energia elétrica ou acesso a outros tipos de alimentos que não tinham antigamente? A própria valorização do que é próprio do cotidiano se compromete com a imagem do ideal ressaltada nas prateleiras dos supermercados, nas propagandas de televisão? Os alimentos tal como são apresentados em supermercados, as facilidades de preparação de comidas tal como impostos por uma cultura em massa divulgada amplamente nos canais de televisão, são fatores que desafiam os modos de fazer tradicionais. Os avanços urbanos e de industrialização estão diretamente ligados a mudanças no padrão alimentar. Os alimentos saíam da mata, da terra e do mar para a mesa dos pescadores e pescadoras que plantavam uma série de alimentos que tornavam seu cardápio diversificado em nutrientes. Para que tivessem segurança alimentar, ou seja, para que tivessem comida na mesa para a sobrevivência familiar, eram necessárias horas de labuta, de energia dispensada.

Percebe-se também uma mudança nos hábitos das famílias, nem todos os membros da família gostam de peixe atualmente:

Eu gosto muito de peixe, meus filhos já não são muito, nem meu marido é muito peixe. Fez peixe um dia, pode esquecer dois, três dias, quatros dias faço outra coisa (BM6, 59 anos).

Os filhos não comem mais o que a gente comia. O meu filho sim. A minha filha hoje em dia peixe é muito raro quando eles querem comer peixe. (BM1, 58 anos).

A participação e a interferência dos integrantes da família na preparação e nas escolhas que irão fazer parte da refeição atualmente passaram a ser mais individualizadas, conforme um determinado gosto de um membro ou outro da família. “*O alimento vinha do mar*” (BM5, 40 anos), anteriormente o peixe fazia parte do cardápio, bem como frutas e legumes da época, conforme a estação. A tendência por um desaparecimento maior do peixe no cardápio no cotidiano e a busca por refeições mais simplificadas apareceu também “*a noite geralmente como lanche, uma salsicha [...]*” (BM5, 40 anos). O processo de escolarização ocorrido recentemente nos países em desenvolvimento mostra-se eurocêntricos e muitas

vezes mercantilizados, desta forma, ocorre o desafio para as famílias e para o poder local gerar espaços de sensibilização, diálogos e interação entre os jovens da comunidade para que a cultura alimentar seja mantida - tal como aponta Escobar (2005) ao focar na defesa do lugar, a relação do espaço com identidade e cultura, ou seja, o lugar a partir do local rompendo o colonialismo cultural tão enraizado nos hábitos de consumo modernos.

Outro exemplo, um hábito inserido à cultura alimentar caiçara foi o aumento do consumo de carne vermelha, que antes era raro ou excepcional (pouco existente ou apenas em ocasiões especiais), a alimentação baseava-se mais em peixe e mandioca, ou galinha do quintal. A mandioca, apesar de não discutirmos a parte nutricional direta dos alimentos que foram mencionados pelos pescadores, garantia parte das calorias do indivíduo em suas atividades diárias. As pessoas estavam em atividade e as combinações de alimentos nas refeições, seus modos de preparação eram diferentes, conseqüentemente os perfis de saúde delas também os eram. O consumo de alimentos açucarados e frituras foi outro hábito inserido na alimentação do caiçara. Os acessos mais uma vez se evidenciam: a construção das estradas, aumento do turismo e pela instalação da energia elétrica. As mudanças de rotinas de trabalho desencadearam uma série de conseqüências nutricionais, uma vez que o indivíduo trabalha mais fazer roçado. As novas tecnologias de certa forma de um lado facilitam por outro podem estar relacionadas com o sedentarismo próprio do homem contemporâneo, sendo também responsáveis também por doenças não transmissíveis, tais como diabetes, pressão alta, obesidade e problemas cardíacos.

A dieta caiçara era baseada no consumo de alimentos frescos e naturais, tendo como base o consumo de legumes e verduras, frutas da época e muito peixe, combinando técnicas culinárias ancestrais e alimentos produzidos dentro do território. A cultura alimentar caiçara é composta por uma dieta que contempla a relação homem-natureza, uma alimentação de qualidade e sem o consumo de alimentos processados ou industrializados, ou alimentos com açúcar e ricos em gordura.

Desta perspectiva, o ato de comer também envolve uma relação social, como cita Ivan Illich (1976) a convivialidade se reverte em partilhas que os indivíduos podem ter no coletivo, uma relação “eu e o outro” construindo saberes e fazeres em aprendizagem e memória. Nota-se que no litoral paranaense caiçara a convivialidade era uma prática do cotidiano. Do litoral do Paraná, na comunidade de

Barrancos também se via essa relação de reciprocidade por meio de práticas diárias de trabalho, estilo de vida menos sedentário e de convivialidade à mesa.

O ato de cozinhar em casa, como era desenvolvido pelos caiçaras, tendo como base as verduras, frutas, legumes e peixe, oportunizava durante as refeições várias conversas, como brincadeiras, que abriam espaço para o lúdico, gerando vínculos e a alegria à mesa, que hoje são elementos considerados importantes para uma melhor qualidade de vida, tal como o relato sobre a brincadeira das crianças com o milho (curicuri) “*comia e brincava*” (BM1, 58 anos). Todas essas práticas geravam um ambiente saudável para o desenvolvimento das pessoas dessa localidade, é um desafio manter as condições necessárias para que elas possam continuar existindo.

Diante desse contexto, questiona-se: Quais são consequências desta alteração no convívio familiar caiçara de Barrancos? Será que a partir do momento que não se está tão junto, que não sento a mesa com os outros integrantes da família, falo no celular enquanto como, não ingiro dos mesmos alimentos que os demais membros; as relações de ensino-aprendizagem oral também se comprometem? Será que os jovens sabem fazer o peixe seco ou querem aprender a fazer? O saber que era transmitido oralmente dentro do ambiente doméstico fruto da convivialidade dos membros da comunidade, as formas e os saberes tradicionais caminham tendenciosamente a serem substituídos por alimentos apenas provenientes da industrialização e pela introdução de novos equipamentos culinários. Tanto os jovens e os mais velhos não fazem mais a farinha de mandioca, os bijus e outras receitas não apenas por não plantarem mais a mandioca como antigamente, mas por acharem muito trabalhoso executar uma receita como essa.

Outro desafio encontrado foi perceber a falta de registro dessas receitas, ou seja, uma não preocupação quanto a sistematização e socialização dessa saber culinário geracional desenvolvido em centenas de anos. Na comunidade, os mais velhos não possuíam livros de receitas, informaram que os mais jovens (suas filhas ou netas) possuem acesso aos livros e cadernos de receitas escritos por outras regiões, como também assistem programas de televisão e procuram na internet novidades - ao invés das receitas serem somente transmitidas de forma oral por via familiar. A pessoa que cozinhas já se encontrava na rotina culinária, estava inserida neste espaço e aprendia a cozinhar não por livros, mas de ver e de fazer nas práticas cotidianas da família. Essa falta de registro e esses fatores externos como

programas de televisão e internet podem promover uma homogeneização de práticas tal como aponta Saquet (2007; 2009) para elementos de mudanças e de continuidades, a desterritorialização quando cita Deleuze e Guattari e as homogeneidades feitas pelo capital, movimentos presentes historicamente. As formas tradicionais em confronto com outros saberes (livros, revistas, cursos, vídeos de internet), fazem parte e ultrapassam o campo das escolhas e dos gostos, contudo também é perigoso, um desafio, percebe-se uma progressiva tendência de dispersão ou perda dos conhecimentos culinários e habilidades que esta atividade engloba.

Os resultados aqui encontrados demonstram a situação abordada também por Santos (2014) ao discutir a metamorfose do espaço habitado ao criticar a industrialização que nutre a sociedade por meio de uma anarquia mercantil ao analisar paisagem, espaço e configuração territorial. Em Barrancos, apesar das rotinas de trabalho na roça terem se alterado e novas práticas foram inseridas no cotidiano (como já falamos) a cultura alimentar caiçara deve se constituir como um verdadeiro patrimônio cultural, políticas públicas que possibilitem planos de salvaguarda terão que ser colocados em prática.

quando pensamos na alimentação saudável precisamos refletir sobre a questão imposta pelo processo de globalização bem como implementar ações na localidade (MARTINS, TOZETTI, FERREIRA, 2016, p.4).

Coloca-se um alerta sobre a necessidade de atenção ao modelo capitalista e hábitos não saudáveis, sendo importante um mapeamento da realidade local e gerenciamento de problemas existentes, estimulando a culinária caiçara e a libertação das ditadas e reproduzidas pelo mercado. Neste sentido é uma oportunidade, a valorização dos saberes locais caiçaras sendo necessária uma política com abordagem sistêmica sobre a cultura local, para que possa ser desenvolvida nos espaços de educação, pelas secretarias de desenvolvimento e pela educação não formal (tais como associações de bairro) no município de Pontal do Paraná/PR.

Ao analisar as dimensões do espaço social alimentar propostas por Poulain (2013) em relação à cultura alimentar da comunidade de Barrancos observamos a organização do grupo dos pescadores e pescadoras em torno do trabalho e das rotinas de subsistência. A cultura alimentar é construída com o tipo de ambiente que

se se relaciona. Os acessos apesar de modificados com o tempo, o conhecimento que possuem acerca da comida caiçara está presente na memória alimentar repleta de afetividade, tal como foi dito *“peixe seco com banana é muito bom demais também”* (BM6, 59 anos).

Uma ressalva mostra-se necessária e é preciso se perguntar: esse saber fazer do peixe seco é um saber realmente reconhecido e valorizado pelo poder local? Trata-se de um desafio e uma grande oportunidade. As ações do município de Pontal do Paraná se colocam como um indicador de fragilidade nos vínculos entre a promoção do que se pretende legitimar como prato típico e sua reprodução no cotidiano e nos restaurantes (sua ênfase dependerá mais que simples ações de marketing), o típico que se apresenta nos planos de incentivo são voltados para o turismo gastronômico e mercantil, contudo sem considerar a sua história e seu modo de fazer, correndo o risco “que os próprios consumidores locais já não a reconheçam como autêntica” (DORIA, 2014, p.166). Ao mesmo tempo em que o caiçara reconhece o peixe seco como próprio e fruto de sua cultura alimentar ancestral, o caiçara precisa ter a chance de escolha para continuarem optando pelo peixe seco. A falta de liberdade de escolha está condicionando para um novo ritmo, deve-se remover as privações tal como indica Sen (2000). A descaracterização significa a perda do território e isso é uma ameaça e um grande desafio.

Por este motivo apresenta-se também como uma grande oportunidade de promover políticas públicas para valorização do local e uma agenda de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial da culinária regional e dos saberes e fazeres caiçaras relacionados ao peixe seco (cambira, fanfão, peixe seco com banana). O peixe seco se apresenta como elemento importante da cultura alimentar caiçara, o saber fazer do peixe seco, por sua ancestralidade e de suas peculiaridades, sendo compreendido como um elemento de identidade, símbolo de um passado que se deseja preservar, proteger, valorizar e promover possui, portanto potencialidade para sua inscrição no Livro de Saberes do IPHAN.

A imagem do que é ideal esta materializada em forma de preconceito do que é nosso e inclusive da própria culinária caiçara? Quando não existia a geladeira em Barrancos eu era atrasada(o)? Agnes Heller (2004) afirma que os preconceitos encontram-se acima da cotidianidade, diminuem a eficácia de forma a obstruir o aproveitamento de possibilidades. O caráter momentâneo e a fixação repetitiva do ritmo e a rigidez do modo de vida são traços do cotidiano, que estão ligados a

comportamentos. A autora chama de ultrageneralização a rigidez das formas de pensamento e comportamento cotidianos, um “juízo provisório ou uma regra provisória de comportamento: provisória porque se antecipa à atividade possível e nem sempre, muito pelo contrário, encontra confirmação no infinito processo da prática” (HELLER, 2004, p.44). Se estivermos dispostos a negar confiança a nossa ideia na medida em que reconhecemos uma nova possibilidade ou mantemos a nossa capacidade de julgar, somos capazes de nos libertar de nossos preconceitos em nossos ideais e convicções de nossas motivações, estamos dispostos a negar confiança a nossas ideias na medida em que o conhecimento e a experiência nos contradigam (HELLER, 2004). Apresenta-se uma oportunidade: não permitir se subjugar e reconhecer o que lhe é peculiar e próprio de sua cultura, a culinária caiçara é uma construção centenária que não se pode omitir ou desconsiderar em detrimento de novas técnicas ou abordagens.

As “nossas técnicas” de cocção (de cozimento, de cozinhar), de manipulação de alimentos e a regionalidade caiçara cheias de sabor devem ser difundidas e divulgadas. Valorizam-se muito as técnicas de cocção francesas, italianas, tailandesas e demais internacionais sendo que no nosso país temos técnicas provenientes da terra resultante da nossa miscigenação, próprios da nossa cultura. Como podemos potencializar esse poder fazer? Essas identidades locais estão em perigo, a cozinha deve ser um lugar de resistência, levantar questões sobre patrimônio cultural imaterial pode ser entendido como um instrumento de resistência, valorização e empoderamento das comunidades tradicionais.

Vale falar que a globalização desencadeou também um movimento de resistência para revalorizar às culinárias regionais e locais, bem como também se destacam o slow-food<sup>33</sup> e o comfort-food<sup>34</sup>. Estes elementos, também podem ser encontrados em Escobar (2005), ao fazer a defesa do lugar como alternativa para o desenvolvimento, apresenta a importância da sociedade civil resistente e organizada. A cultura alimentar caiçara pode ser uma oportunidade de valorização da cultura, nas quais novas esferas e maneiras de reconstruir/reconhecer tipos novos de globalidades como formas alternativas que se apresentam em prol do

---

<sup>33</sup> Movimento internacional fundado na Itália (por Carlo Petrini, em 1986) em oposição ao fast-food, “ele prega a preservação da cozinha tradicional e regional, o estímulo ao cultivo de plantas, sementes e à criação de animais característicos do ecossistema local” (BAUMAN, 2015).

<sup>34</sup> Gimenes-Minas (2016) considera que comfort-food designa a comida escolhida e consumida de forma a proporcionar alívio emocional e prazer em situações de fragilidade e com associação por vezes com a história individual ou grupos considerados importantes para quem come.

local, que não são exclusivamente o produto de forças globais. Essa tensão poderá gerar bons frutos no litoral paranaense, como um movimento de resistência frente a globalização e a favor dos saberes locais, da divulgação da dieta caiçara e de sua cultura alimentar local se essa conseguir ser mantida.

Quanto a questão do saber caiçara como patrimônio imaterial, o Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN) atendendo o Decreto 3.551 de 04 de agosto de 2000, adotou a imaterialidade como bem cultural quando criou o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. A Constituição Federal nos artigos 215 e 216 concebem a proteção de manifestações culturais populares, indígenas e afro-brasileiras referenciando uma perspectiva patrimonial com a participação da comunidade e diversos grupos da sociedade. Desta forma, projetos de identificação e promoção, registro do patrimônio na dimensão imaterial como instrumento metodológico de preservação e valorização da cultura local como uma oportunidade para a Comunidade de Barrancos e o litoral paranaense, pois evidenciam que com a participação da sociedade como um todo no processo de identificação, de pesquisa, de preservação da memória coletiva, a possibilidade do reconhecimento da cultura caiçara como patrimônio cultural imaterial.

As ações do Estado precisam reconhecer os direitos das comunidades caiçaras com promoção de políticas públicas diferenciadas para estes atores. Um estado proativo na economia de modo a propor soluções que aproveitem os recursos naturais existentes para produzir o que é interessante para uma população local. O Estado não somente como gerador de serviços sociais, mas também como agente do fortalecimento e da proteção das capacidades humanas dos indivíduos, de forma a valorizar a cultura local e reconhecer o seu patrimônio. Como oportunidade, uma nova política como condição indispensável do desenvolvimento sustentável ressalta que o Estado deve promover ações que visem criar capital social, na promoção da cultura popular e na abertura de canais para sua expressão para gerações futuras. O capital social e a cultura são componentes bases destas interações, as pessoas (famílias, grupos e movimentos sociais) são o capital social e a cultura por essência, seu apoio é relevante para propiciar círculos virtuosos tendo em vista o desenvolvimento (KLIKSBURG, 2000). Políticas patrimoniais são fundamentais para o reconhecimento da cultura e dos saberes locais, contudo esse processo de reconhecimento e valorização do patrimônio cultural imaterial, dos



saberes locais, só é possível com a participação das próprias comunidades tradicionais.

Muitos costumes, práticas e hábitos das comunidades tradicionais, não somente do litoral do Paraná, como também em todo nosso território nacional ainda não foram catalogadas ou registradas. Reconhecer isso é caminhar para a concretização de uma estratégia que coloca em prática os conceitos de ecodesenvolvimento ou como afirmou Paul Elliott Little (2015, p.11), pensar a “sustentabilidade como uma metodologia de trabalho e como uma prática diária”. Ou seja, esses elementos como os saberes locais precisam de visibilidade e valorização diariamente se desejamos construir outra economia ou outro modelo de desenvolvimento, a partir de nossas realidades (com um olhar decolonialista), no qual o ser humano possa de fato ser o centro. A superação da condição colonial e subalterna impõe um entendimento e reconhecimento de nossas práticas e hábitos ancestrais a partir de uma atenção real de nossa localidade, o que requer o desafio de uma postura crítica perante os modelos de desenvolvimento impostos pela dominação hegemônica do capital.

Por fim, quanto aos desafios e possibilidades da preservação dos saberes culinários caiçaras neste território, Pecquer (2005) discute frente às evoluções da economia internacional e nacional, o desenvolvimento territorial com a constituição de uma identidade produtiva enraizada em um espaço. O desenvolvimento territorial designa o processo mobilizador para que os atores elaborem uma adaptação aos limites externos seguindo em direção a uma identidade, ou seja, urge a organização social caiçara como oportunidade para o desenvolvimento de um meio de vida sustentável. Assim, considerar territorialidade, segundo Haesbaert (2007), é incorporar as relações econômicas e culturais, ao modo que as pessoas utilizam a terra, como se organizam dentro do espaço, criando um significado ao lugar. Para tanto se faz importante reconhecer o modo de vida das comunidades tradicionais para a definição de estratégias para que esses meios de vida possam ser mantidos diante do desafio do globalitarismo.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa na Comunidade de Barrancos em Pontal do Paraná/PR possibilitou destacar alguns elementos de grande importância que se repetem em outros espaços do nosso território brasileiro (comunidades ribeirinhas, quilombolas, indígenas, rurais, camponesas, dentre muitas diversidades) - saberes e fazeres locais como símbolos identitários de uma região.

A culinária da terra é inseparável dos aspectos geográficos, históricos e culturais da região. A reflexão percorreu a relação entre identidade e comida, os hábitos alimentares com a prática e transmissão do saber culinário, a importância da preservação das culinárias locais como patrimônio cultural imaterial fruto do conhecimento dos atores, este saber que precisa ser reconhecido e valorizado. Da formação do povo brasileiro, da pluralidade do índio, do negro e do branco a culinária caiçara é repleta de cheiros, história e cultura. O Brasil deve se reconhecer na sua própria cultura, na brasilidade de sua culinária.

Neste sentido essa pesquisa buscou conhecer a culinária caiçara, destacando o saber fazer da comunidade de Barrancos e a sabedoria ancestral relacionada com práticas de cultura alimentar. Essas identidades locais estão suscetíveis a serem perdidas e a cozinha apresenta-se como um lugar de resistência e de valorização das comunidades tradicionais. A importância de se pensar as dimensões do espaço social alimentar e os saberes caiçaras por conta dos novos hábitos de consumo que se apresentam de forma tão marcante no cotidiano dos pescadores e pescadoras. As mudanças dos hábitos alimentares mostram-se como um alerta as novas formas de ingresso e de reprodução do mercado global, os avanços urbanos estão ligados a alterações no padrão alimentar. Ou seja, ao discutirmos desenvolvimento territorial em ciências ambientais as questões escalares precisam ser consideradas, o global influencia no local, por mais que essas comunidades estejam longe de grandes centros urbanos.

Pelos acessos que os caiçaras possuem ainda hoje a determinados tipos de ingredientes, foi possível identificar algumas receitas que ainda estão presentes da cultura caiçara, os saberes culinários locais desafiam o tempo e as pressões externas. A oralidade da memória afetiva e gustativa dos pescadores e pescadoras destacou o peixe seco como um componente importante da identidade local e promoção deste território, já que a cultura alimentar é construída com o tipo de

ambiente que se se relaciona. Da arte de secar o peixe é possível fazer diversos produtos tais como a cambira e o fanfão. O peixe seco se firma como parte integrante que atribui valor ao território através do reconhecimento das próprias pessoas ao mesmo tempo em que dialoga com os saberes tradicionais da cultura alimentar. As culturas alimentares ancestrais carecem de registro, contribuindo assim para identificar o receituário e os saberes locais, são bens culturais intangíveis passíveis de proteção e de valorização.

Projetos de identificação e promoção, o registro do patrimônio na dimensão imaterial, as estratégias baseadas nos conceitos de ecodesenvolvimento, evidenciam o principal desafio que é a importância da participação da sociedade como um todo no processo de pesquisa e de preservação da memória coletiva, assim como, na elaboração de políticas públicas e ações de valorização da cultura local nos espaços de educação, pelas secretarias de desenvolvimento e pela educação não formal (tais como associações de bairro) no município de Pontal do Paraná/PR.

A valorização do consumo dos alimentos locais se coloca também como possibilidade estratégica de desenvolvimento do lugar e das pessoas, como a criação de circuitos curtos que enfatizem os alimentos da própria região e as práticas da cultura alimentar caiçara. Enfim ressaltam-se nesse trabalho de pesquisa e como também outros que poderão ser desenvolvidos, a possibilidade de geração de subsídios para a elaboração e continuidade de políticas públicas de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial na perspectiva da valorização da cultura, da história ancestral e dos saberes locais. As políticas de salvaguarda para patrimônios culturais imateriais são locais privilegiados para uma ação decolonial, ainda não tão vigente no Brasil.

As elaborações epistemológicas acerca do território, cultura e saberes locais para o desenvolvimento da abordagem dos saberes culinários caiçaras, foram pautados em um visão humanista e decolonialista. Estas perspectivas múltiplas foram conciliadas com uma literatura reconhecida mundialmente (Poulain acerca das seis dimensões do espaço social alimentar), estas abordagens auxiliaram na reflexão sobre a culinária do litoral do Paraná e com outros autores latinos americanos buscamos elaborar considerações sobre a necessidade da valorização dos saberes locais para a construção do ecodesenvolvimento em defesa do local e do lugar, mostrando suas oportunidades e desafios diante desse tema. Diante do

exposto, o presente trabalho de pesquisa busca ser uma contribuição para novas formas de olhar socioeconomias e saberes locais.

Por fim, ao considerar os saberes culinários de uma realidade local (Barrancos) e suas práticas, assim como todo o patrimônio imaterial existente, procuramos proporcionar subsídios não só para políticas públicas, mas também a possibilidade de fomentar a organização de movimentos sociais em defesa da cultura local para que possamos enfrentar e resistir às dificuldades emergentes das próprias circunstâncias atuais e futuras.

## REFERÊNCIAS

ADAMS, C. As populações caiçaras e o mito do bom selvagem: a necessidade de uma nova abordagem interdisciplinar. **Revista Antropológica**, São Paulo, v. 43, n. 1, 2000b. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ra/v43n1/v43n1a04>>. Acesso em: 10 jan. 2015.

\_\_\_\_\_. **Caiçaras na mata atlântica: pesquisa científica versus planejamento e gestão ambiental**. São Paulo: Annablume, 2000a.

**AGENDA 21**. Documento orientador das políticas de cultura. Disponível em: <<http://www.agenda21culture.net/>>. Acesso em: 11 jan. 2016.

ALBERTI, V. **Manual de historia oral**. Rio de Janeiro: FGV, 2005.

AMARAL, J. P.P. **Da colonialidade do patrimônio ao patrimônio decolonial**. 2015. Dissertação (Mestrado Profissional em Preservação do Patrimônio Cultural) - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Rio de Janeiro, 2015.

ANDRIGUETTO FILHO, J. M. Sistemas técnicos de pesca no litoral paranaense: caracterização e tipificação. In: RAYNAUT, C. et al. **Desenvolvimento e meio ambiente: em busca da interdisciplinaridade: pesquisas urbana e rurais**. Curitiba: UFPR, 2002. p.213-233.

AZEVEDO, J. M. **Culinária do Seridó: um elemento da identidade**. 2011. Dissertação (Mestrado em Geografia)– Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes. Programa de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia, Natal, 2011.

BEGOSSI, A; HANAZAKI, N; RAMOS, R. M. Food chain and the reasons for fish food taboos among amazonian and atlantic forest fishers (Brazil). Núcleo de Estudos e Pesquisas Ambientais (Nepam), Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 13081-970 **Brazil Ecological Applications**, v. 14, n. 5, 2004, p. 1334–1343 q 2004.

BEGOSSI, A. O cerco flutuante e os caiçaras do litoral norte de São Paulo, com ênfase à pesca de trindade, RJ. **Revista Interciencia**, v. 36, n. 11, novembro, 2011, pp. 803-807, Asociación Interciencia. Venezuela. Disponível em: <<http://www.fisheriesandfood.org/pdf/2011/2011-Cerco-Begossi.pdf>>. Acesso:15/11/2016.

BAHL, M; GIMENES, M. H. S. G; NITSCHKE, L. B. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica da América Central** – Número especial XIII Encuentro de Geógrafos de América Latina, Costa Rica, p.1-16. 2011.

BARBOZA, R. S. L; BARBOZA, M. S. L; PEZZUTI, J. C. B. Aspectos culturais da zooterapia e dieta alimentar de pescadores artesanais do litoral paraense. **Fragmentos de Cultura**. Goiânia, v. 24, n. 2, p. 253-266, abr./jun. 2014. Disponível em: <<http://revistas.ucg.br/index.php/fragmentos/article/view/3309/1922>>. Acesso em: 10 ago 2016.

BAUMAN, Z. A riqueza de poucos beneficia todos nós? Rio de Janeiro: Zahar, 2015.

BIERNACKI, P; WALDORF, D. Snowball sampling: problems and techniques of chain referral sampling. **Sociological Methods & Research**, n. 2, nov. p.141-163, 1981.

BIGARELLA, J. J. **Matinho**: homem e terra reminiscencias... Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 2009.

BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. In: \_\_\_\_\_. **Questões de Sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

\_\_\_\_\_. A identidade e a representação: elementos para uma reflexão crítica sobre a ideia de região. In. \_\_\_\_\_. **O poder simbólico**. Lisboa: Difel, 1989.

BRASIL. **Constituição Federal 1988**. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>>. Acesso em: 07 jan. 2015.

\_\_\_\_\_. **Decreto 6040**. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>>. Acesso em: 07 jan. 2015.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.959**, de 29 de junho de 2009. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/Lei/L11959.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/Lei/L11959.htm)>. Acesso em: 11 fev. 2016.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 10.779**, de 25 de novembro de 2003. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/L10.779.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.779.htm)>. Acesso em: 11 fev. 2016.

\_\_\_\_\_. **Decreto-lei n. 221**, de 28 de fevereiro de 1967. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/Del0221.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del0221.htm)>. Acesso em: 11 fev. 2016.

\_\_\_\_\_. **Ministério da Saúde**. Guia alimentar para a população brasileira. Promovendo alimentação saudável. Brasília. Disponível em: <[http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2008.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf)>. Acesso em: 06 out. 2016.

BRILLAT-SAVARIN. **A Fisiologia do gosto**. São Paulo. Companhia das Letras, 1995.

CANDIDO, A. **Os parceiros do rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. Ouro sobre o Azul. Rio de Janeiro. 2010.

CANESQUI, A. M. (Org.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 306p.

\_\_\_\_\_. Antropologia e alimentação. **Revista Saúde Pública**. São Paulo, v. 22, n. 3, p.207-216, 1988.

CANESQUI, A. M. (Org.). Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: \_\_\_\_\_. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: questões & debates**, Curitiba, n. 42, p.71-80, 2005.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

CASILLO, R. de B. C. **Arte e gastronomia do Paraná**. Curitiba: Solar do Rosário, 2005.

CASTRO, E. V. de. **Araweté, os deuses canibais**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986.

CHIAPETTI, R. J. N. Pesquisa de campo qualitativa: uma vivência em geografia humanista. **GeoTextos**. v. 6, n. 2, p.139-162, dez. 2010. Disponível em: <<http://www.portalseer.ufba.br/index.php/geotextos/article/view/4834/3583>>. Acesso em: 09 jan. 2016.

COLCHESTER, M. Resgatando a natureza: comunidades tradicionais e áreas protegidas. In: DIEGUES, A. C. (Org.). **Etnoconservação: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos**. 2. ed. São Paulo: Hucitec e NUPAUB, p.225-257, 2000.

CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: reflexiones desde a la antropología. **Revista Chilena de Antropología**. Faculdade de Ciencias Sociales, Universidade de Chile, Santiago, Chile. n. 11, 1992.

CORREIO DO LITORAL. Festival de turismo do litoral mostra preparo de pratos típicos. **Correio do Litoral.com**. 20 ago. 2014. Disponível em: <<https://correiodolitoral.com/2127/noticias/noticiario/turismo/festival-de-turismo-do-litoral-mostra-preparo-de-pratos-tipicos>>. Acesso em: 10 de agosto de 2016.

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

\_\_\_\_\_. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22, jul. 1987. Disponível em: <<http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf#73108>>. Acesso em: 22 ago 2016.

DIEGUES, A. C. **A pesca construindo sociedades**. São Paulo: NUPAUB-USP, 2004.

\_\_\_\_\_. Desenvolvimento territorial sustentável: um diálogo interdisciplinar. I **Simpósio desenvolvimento territorial sustentável**. Universidade Federal do Paraná, Matinhos, 2015.

\_\_\_\_\_. **Diversidade biológica e culturas tradicionais litorâneas:** o caso das comunidades caiçaras. São Paulo: NUPAUB-USP, n. 5. fev. 1988. (Série Documentos e Relatórios de Pesquisa).

\_\_\_\_\_. **O mito moderno da natureza intocada**, São Paulo: Hucitec, 2001.

\_\_\_\_\_. **Enciclopédia Caiçara, v.4: história e memória caiçara**, São Paulo. Hucitec: Nupaub, 2005

DENARDIN, V. Sustentabilidade de alternativa de produção desenvolvida por agricultores familiares em unidades de conservação no Litoral do Paraná. **Revista Guaju**, Matinhos, v. 1, n. 1, p. 27-43, jan./jun. 2015.

DENARDIN, V. F; SULZBACH, M. T. Produtos com identidade territorial: o caso da farinha de mandioca no litoral paranaense. In: Saquet, M. A; Santos, R. A. **Geografia agrária, território e desenvolvimento**. São Paulo: Expressão Popular, 2010.

DORIA, C. A. **Formação da culinária brasileira:** escritos sobre a cozinha inzoneira. Três Estrelas. São Paulo. 2014.

ESCOBAR, Arturo. O lugar da natureza e a natureza do lugar: globalização ou pós-desenvolvimento? In: LANDER, Edgardo (Org.). **A colonialidade do saber:** eurocentrismo e ciencias sociais: perspectivas latino-americanas. Buenos Aires, CLACSO, 2005. (Colección Sur Sur).

ESTADES, N. P. O litoral do Paraná: entre a riqueza natural e a pobreza social. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, n. 8, p.25-41, jul./dez. 2003.

ESTEVES, V. K. **No caminho do sabor e da cultura:** uma abordagem sobre a cozinha e o cotidiano da estrada bonita (Pirabeiraba-Joinville/SC). 2010. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade)– Universidade da Região de Joinville, Joinville, 2010.

FERNANDES, J. L. Contribuição à geografia da Praia de Leste. In. \_\_\_\_\_. **Arquivos do Museu Paranaense**. Curitiba: Imprensa Paranaense, v. 6, artigo I, p. 3-36, 1947.

FERREIRA, M. R. **Comunidades rurais de Guaratuba-Paraná:** os limites e as possibilidades da opção extrativista como meio de vida no contexto do desenvolvimento rural sustentável. 2010. Tese (Doutorado em Ciências)– Universidade Federal do Paraná, Departamento de Fitotecnia e Fitossanitarismo, Setor de Ciências Agrárias, Curitiba, 2010.

FERREIRA, L. V; JANKOWSKY, M. **Cozinha caiçara:** encontro de histórias e ambientes. Programa Ação Social. São Paulo: Terceiro Nome, 2008.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro:** el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.



\_\_\_\_\_. Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. **Gazeta de Antropología**, 2010, v. 26, n. 1, artículo 09 Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10481/6789>>. Acesso em: 11 ago. 2016.

FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

FLORES, M. **A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento**: uma visão do estado da arte. Santiago-Chile: RIMISP, 2006. Disponível em: <[http://indicadores.fecam.org.br/uploads/28/arquivos/4069\\_FLORES\\_M\\_Identidade\\_Territorial\\_como\\_Base\\_as\\_Estrategias\\_Deenvolvimento.pdf](http://indicadores.fecam.org.br/uploads/28/arquivos/4069_FLORES_M_Identidade_Territorial_como_Base_as_Estrategias_Deenvolvimento.pdf)>. Acesso em: 02 jan. 2016.

\_\_\_\_\_. La identidad cultural del territorio como base de una estrategia de desarrollo sostenible. **Revista Opera**, Bogotá: Universidad Externado de Colombia, n.7, 2007.

FREITAS, S. M. de. **História oral**: possibilidades e procedimentos. São Paulo: Humanitas / FFLCH/USP: Imprensa Oficial do Estado, 2002.

FREITAS, A. E. A Poética do Belo Caminhar: Arte, ecologia, resistência e narrativa Mbyá Guarani. **Revista TOM/UFPR**, v 2. n. 4, 2016 Dezembro. Disponível em <[https://issuu.com/tom\\_ufpr/docs/tom\\_4](https://issuu.com/tom_ufpr/docs/tom_4)>. Acesso: 22/02/2017.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, out./dez., 2003.

\_\_\_\_\_. Dieta Mediterrânea: inconsistências ao se preconizar modelos de dieta. **Revista Cadernos de Debate**, Campinas, UNICAMP, v. 3, 2001, p. 28-36.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GIMENES, M. H. S. G; MORAIS, L. P. de. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura e história no litoral Paranaense. 2008. Tese (Doutorado em História)- Universidade Federal do Paraná, Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, 2008.

GIMENES, M. H. S. G.; MORAIS, L. P. de. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. In: SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 1., 2012, São Cristóvão. **Anais....** São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, 2012.

GIMENES, M. H. S. G. **Da influência portuguesa na gastronomia do litoral paranaense**: apontamentos sobre cambira e barreado, odisseia dos sabores da Lusofonia. Curitiba: PUCPress, 2015.

\_\_\_\_\_. Comfort food: sobre conceitos e principais características, contextos da alimentação. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. São Paulo, Centro Universitário Senac, v. 4, n. 2, mar. 2016.

GOUVEIA, H. S; GONÇALVES, M. C. Otimização turística do sambaqui do Guaraguaçu, Pontal do Paraná. In: FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUAÇU, 9., 2015, Foz do Iguaçu. **Anais...** Foz do Iguaçu, 2015.

GRAÇA, P. Breve história do conceito de dieta Mediterrânica numa perspectiva de saúde. **Revista Factores de Risco**. Sociedade Portuguesa de Cardiologia. n. 31. Jan-Mar. 2014.

HAESBAERT, R. Dos múltiplos territórios à multiterritorialidade. In: SEMINÁRIO NACIONAL SOBRE MÚLTIPLAS TERRITORIALIDADES, 1., 2015, Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre: UFRGS: ULBRA: AGB, 2004. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/petgea/Artigo/rh.pdf>>. Acesso em: 10 de jan. 2015.

HAESBAERT, R. Da desterritorialização à multiterritorialidade. In: ENCONTRO DE GEÓGRAFOS DA AMÉRICA LATINA, 10, 2005, São Paulo. **Anais...** São Paulo: USP, 2005.

HELLER, A. **O cotidiano e a história**. São Paulo: Paz e Terra, 2004.

ILLICH, I. **La convivencialidade**. Morelos: Ocotepec, 1978. Disponível em: <<http://www.ivanillich.org.mx/convivencial.pdf>>. Acesso em: 01 out. 2016.

IPEA. **Comissão nacional de desenvolvimento sustentável dos povos e comunidades tradicionais**. 2015b. Disponível em: <<http://ipea.gov.br>>. Acesso em: 06 jan. 2015.

JEAN, B. Do desenvolvimento regional ao desenvolvimento territorial sustentável: rumo a um desenvolvimento territorial solidário para um bom desenvolvimento dos territórios rurais. In: Vieira, P. F. et al. **Desenvolvimento territorial sustentável no Brasil**: subsídios para uma política de fomento. APED: Secco, 2010.

JORNAL TRIBUNA DO PARANÁ. Litoral lotado na chegada de 2007. **Jornal Tribuna do Paraná**, Curitiba, 31 dez. 2006. Disponível em: <<http://www.tribunapr.com.br/noticias/parana/litoral-lotado-na-chegada-de-2007/>>. Acesso em: 10 ago. 2016.

KLIKSBERG, B. **Capital social y cultura**: claves olvidadas del desarrollo. Banco Interamericano de Desarrollo. Instituto de Integración de América Latina y el Caribe (INTAL), 2000.

LADEIRA, M. I. **O caminhar sob a luz: Território mbya à beira do oceano**. Dissertação (Mestrado em Antropologia)-Pontifícia Universidade Católica - PUC. 1992.

LARAIA, R. de B. **Cultura**: um conceito antropológico. 14. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

LE GOFF, J. **História e memória**. Campinas: Unicamp, 1992.

LEFF, E. **Ecologia, capital e cultura**: a territorialização da racionalidade ambiental. Petrópolis: Vozes, 2009.

LEONARDELLI, P. **A memória como recriação do vivido**: um estudo da história do conceito de memória aplicado às artes performativas na perspectiva do depoimento pessoal. 2008. Tese (Doutorado em Artes Cênicas) – Universidade de São Paulo, Escola de Comunicação e Artes, 2008.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**: mitológicas 1. São Paulo: CosacNaify, 2004.

LIMA, L. S. **Diz que é bom...**: as plantas na vida das comunidades de Barrancos e Maciel. 2006. Monografia (Bacharelado em Oceanografia)- Universidade Federal do Paraná, Centro de Estudos do Mar, Setor de Ciências da Terra, Pontal do Paraná, 2006.

LIMA, G. P. **Turismo e poder em lugares tradicionalmente habitados por caiçaras**: o caso do Bonete, Ilhabela, SP. Campinas, SP, 2015.

LITTLE, P. E. Desenvolvimento territorial sustentável: desafios e potencialidades para o século XXI. **Revista Brasileira de Desenvolvimento Territorial Sustentável, Guaju**. Universidade Federal do Paraná, v. 1, n. 2, 2015.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, 2004.

\_\_\_\_\_. Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

\_\_\_\_\_. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de koshima com brillat-savarin? **Horizonte Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001.

MACIEL, M. E; CASTRO, H. C. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Revista Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, p. 321-328, 2013.

MAGNANI, J. G. O velho e bom caderno de campo. **Revista Sexta Feira**, n. 1, p. 8-12, mai. 1997.

MALINOWSKI, B. **Um diário no sentido estrito do termo**. Rio de Janeiro: Record, 1997.

MARCÍLIO, M. L. **Caiçara**: terra e população: estudo de demografia histórica e da história social de Ubatuba. São Paulo. EDUSP, 2006.

MARTINS, L. TOZETTI. R. FERREIRA. M. R. Desenvolvimento Territorial Sustentável: O desafio contemporâneo de romper o globalitarismo existente pela busca de novas alternativas de consumo local. *Revista Guaju, Matinhos*, v. 2, n. 1, p. 38-60, jan./jun. 2016.

MARX, K. **O capital**: crítica da economia política. São Paulo: Nova Cultural, 1996. (Os Pensadores, livro 1, tomo 2)

MATOS, J. S; SENNA, A. K. História oral como fonte: problemas e métodos. **Revista Historiæ**, Rio Grande, v. 2, n. 1, p. 95-108, 2011.

MELO, L. A. DE. A mulher pescadora artesanal do nordeste do Brasil: relação com o ambiente natural pesqueiro. In. SEMINÁRIO INTERNACIONAL FAZENDOGÊNERO 10., 2013, Florianópolis, **Anais Eletrônicos**.... Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2013.

MEIHY, J. C. S. B. **Guia prático de história oral**: para empresas, universidades, comunidades, família. São Paulo: Contexto. 2011.

\_\_\_\_\_. Memória, História Oral e Diferenças. **SESC**, Memórias realizado em 30 set. 2009. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=QvPyJ-OjsuM>>. Acesso em 01 de fev. 2016.

MENESES, U. T. B. de; CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo, Universidade de São Paulo, v. 5, p. 9-92, jan/dez, 1997.

MIGNOLO, W. Yo no quiero ser humano; porque el concepto humanidad construyó el racismo. **Des Informémonos**. Universidad Iberoamericana Ciudad de México. 2016. Disponível em: <https://desinformemonos.org/yo-no-quiero-ser-humano-porque-el-concepto-humanidad-construyo-el-racismo-walter-mignolo-en-la-ibero/>. Acesso em: 15 dez. 2016.

\_\_\_\_\_. El pensamiento decolonial: desprendimiento y apertura un manifiesto. In: CASTRO-GÓMEZ, Santiago; GROSGOUEL, Ramón (comp.). **El giro decolonial: reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global**. Bogotá: Siglo del Hombre Editores, 2007. (Serie Encuentros).

MINAYO, M. C. de S. O desafio da pesquisa social. In. \_\_\_\_\_. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 28. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

MONTENEGRO, A. T. **História oral e memória**: a cultura popular revisitada. 5. ed. São Paulo: Contexto, 2003.

MORAIS, L. P. de. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. In: **Revista História: Questões & Debates**, Curitiba, ano 28, n.54, p.227-254, jan./jun. 2011.

MULLER, S. G; AMARAL, F. M. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. **Revista Thema**, v. 9, n. 1, 2012.

MULLER, S. G. **Patrimônio cultural gastronômico**: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. 2012. Tese (Doutorado em Educação)– Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-Graduação stricto sensu em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Florianópolis, 2012.

MUSSOLINI, G. **Ensaio de antropologia indígena e caiçara**, Rio de Janeiro, Paz e Terra. 1980.

NASCIMENTO, E. C. **Malhas da reciprocidade**: a pesca coletiva da tainha na Ilha do Mel. 2015. Dissertação (Mestrado em Ciências Ambientais)– Universidade Federal do Paraná, Curso de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável, Matinhos, 2015.

PECQUEUR, B. O desenvolvimento territorial: uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do Sul. **Raízes**, v. 24, n. 01/02, p. 10-22, 2005.

\_\_\_\_\_. A guinada territorial da economia global. **Política e Sociedade**, n. 14. 2009.

PEREIRA, B. E; DIEGUES. A. C. Conhecimento de populações tradicionais como possibilidade de conservação da natureza: uma reflexão sobre a perspectiva da etnoconservação. **Revista Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Universidade Federal do Paraná, n. 22, p. 37-50, jul./dez. 2010.

PONTAL DO PARANÁ. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO. **Projeto de Gestão Integrada da Orla Marítima/Projeto orla**: plano de intervenção na orla marítima de Pontal do Paraná. Pontal do Paraná: Prefeitura Municipal de Pontal do Paraná, 2004a. 65 p.

PONTAL DO PARANÁ. **Plano diretor de desenvolvimento integrado**: diagnóstico. Pontal do Paraná: Prefeitura Municipal de Pontal do Paraná, 2004b. 218p.

POULAIN, J-P; PROENÇA, R. P. da C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista Nutrição**. Campinas, jul/set, 2003a.

\_\_\_\_\_. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista Nutrição**. Campinas, out/dez, 2003b.

POULAIN, J-P. **Sociologia da alimentação**. Florianópolis: UFSC. 2013.

RATTNER, H. Prioridade: construir o capital social. **Revista Espaço Acadêmico**. ano II, n. 21. Fev. 2003. Disponível em:  
<<https://www.espacoacademico.com.br/021/21rattner.htm>>. Acesso em: 12 dez. 2016.

REINHARDT, J.C. História e alimentação: uma nova perspectiva. **Revista Vernáculo**, [S.l.], n. 3, dez. 2000. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/vernaculo/article/view/18070>>. Acesso em: 08 jan. 2015.

\_\_\_\_\_. O pão nosso de cada dia: memória imigrante e o pão das gerações curitibanas. **Estudos Ibero-Americanos**. PUCRS, v. 32, n. 2, p. 133-153, dez. 2006.

RICOUER, P. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas: Unicamp, 2007.

SACHS, I.; VIEIRA, P. F. **Rumo a ecossocioeconomia: teoria e prática do desenvolvimento**. São Paulo: Cortez, 2007.

SACHS, I. **Ecodesenvolvimento: crescer sem destruir**. São Paulo: Vértice, 1986.

\_\_\_\_\_. **Desenvolvimento incluyente, sustentável, sustentado**. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.

\_\_\_\_\_. **A terceira margem: em busca do ecodesenvolvimento**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

SANCHEZ, Z. Van der Meer; NAPPO, S. A. Sequência de drogas consumidas por usuários de crack e fatores interferentes. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v.36, n. 4, p. 420-430, 2002.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

\_\_\_\_\_. A comida como lugar de História: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n.54, p.103-124. Jan/jun.2011.

\_\_\_\_\_. **História da alimentação no Paraná**. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2010.

\_\_\_\_\_. O sabor do Paraná: que a festa comece: o Barreado, uma expressão artesanal da cozinha paranaense. **Revista textos do Brasil: sabores do Brasil**. Ministério das relações exteriores, departamento cultural. Disponível em: <[www.itamaraty.gov.br](http://www.itamaraty.gov.br)>. 30 mai. 2015

SANTOS, A. V. dos. **Memoria histórica, chronologica, topographica e descriptiva da cidade de Paranaguá e seu município**. Curitiba: Museu Paranaense, 1850. v. 1-2.

SANTOS, I. D. C. **Memória alimentar de afro-descendentes, descendentes de poloneses e italianos na cidade de Curitiba**. 2006. Tese (Doutorado em Ciências Sociais)- Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2006.

SANTOS, M. **Metamorfoses do espaço habitado: fundamentos teóricos e metodológicos da Geografia**. 6. ed. São Paulo: Editora Universidade de São Paulo, 2014.

\_\_\_\_\_. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal.** Rio de Janeiro: Record, 2000.

SAMPAIO, R. **Uso balneário, apropriação do espaço e meio ambiente em Pontal do Paraná, litoral paranaense.** 2006. Tese (Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2006.

SAQUET, M.C. **Abordagens e concepções de território.** São Paulo: Expressão Popular, 2007.

\_\_\_\_\_. Por uma abordagem territorial. In; SAQUET, M. A; SPOSITO, E. S. **Territórios e territorialidades: Teorias, processos e conflitos.** São Paulo, Expressão popular, 2009.

\_\_\_\_\_; BRISKIEVICZ, M. A identidade como patrimônio no desenvolvimento territorial. **Observatório Geográfico América Latina.** 2009. Disponível em: <<http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal12/Geografiasocioeconomica/Geografiacultural/32.pdf>>. Acesso em: 02 mai. 2016.

SILVA, M.B. **Consumo alimentar na comunidade caiçara da praia do Bonete,** Ilha Bela, São Paulo. Universidade Estadual de Campinas, SP. 2006,

SILVA, V. L; LEITÃO, M. R. F. A. A regulação jurídica da pesca artesanal no brasil e o problema do reconhecimento do trabalho profissional das pescadoras. Encontro nacional da rede feminista norte e nordeste de estudos e pesquisas sobre a mulher e relações de gênero – redor, 17., **Anais...** Universidade Federal da Paraíba, 2012.

SILVA, J. O. **Efeitos do avanço urbano-turístico e portuário em comunidades pesqueiras de Pontal do Paraná/PR.** 2006. Monografia (Bacharel em Oceanografia)- Universidade Federal do Paraná, Centro de Estudos do Mar, Setor de Ciências da Terra, Pontal do Paraná. 2006.

SILVA, T. T. da. **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais.** 14. ed. Petrópolis: Vozes, 2014.

SEN, A. **Desenvolvimento como liberdade.** São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SOUSA, D.M., SUZUKI, J.C. Transformações do modo de vida tradicional caiçara da comunidade São Paulo-Bagre, Cananéia-SP. Encontro Nacional dos Geógrafos. Crise, práxis e autonomia: espaço de resistência e de esperança, 16., 2010, Porto Alegre, **Anais...** Porto Alegre Espaço de Diálogos e Práticas, 2010.

TEMPASS, M.C. O papel dos grupos indígenas na formação da cozinha brasileira. 2008. **Slow Food Brasil.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/197-o-papel-dos-grupos-indigenas-na-formacao-da-cozinha-brasileira>>. Acesso em: 15 dez. 2016.

TRIVINOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais a pesquisa qualitativa em educação.** São Paulo: Atlas. 1987.

THOMPSON, P. História oral e contemporaneidade. **Revista Historia Oral**, n. 5, 2002, p. 9-28. (Palestra realizada na Universidade Federal de Minas Gerais, em Belo Horizonte, a 29 de agosto de 2000.)

**UNESCO** - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. Disponível em: <<http://www.unesco.org/>>. Acesso em: 01 fev. 2016.

\_\_\_\_\_. **Convenção para a salvaguarda do património cultural imaterial**. 2003, Art.º2º, n.º1. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00009-PT-Portugal-PDF.pdf>> Acesso em: 23 ago. 2016.

VERNANT, J. P. **Entre mitos e política**. São Paulo: Usp, 2009.

VIANNA, L. P. **De invisíveis a protagonistas: populações tradicionais e unidades de conservação**. São Paulo: Annablume, 2008.

SANTOS, A. V. dos. **Memoria histórica, chronologica, topographica e descriptiva da cidade de Paranaguá e seu município**. Curitiba: Museu Paranaense, 1850. v. 1-2.

CASTRO, E. V. de. **Araweté, os deuses canibais**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986.

WOORTMANN, E.F. A comida como linguagem. **Revista Habitus**. Goiania, n. 1, v. 11, p. 5-17, jan./jun. 2013.

ZAOAUL, H. **Nova economia das iniciativas locais: uma introdução ao pensamento pós-global**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.



## **APÊNDICE 1 – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA**

Roteiro de entrevista semiestruturada com elementos baseados nas dimensões relacionadas ao espaço social alimentar inspirado em Poulain (2013), Poulain; Proença (2003a, 2003b).

### **Identificação do entrevistado:**

- Nome e/ou apelido (como é conhecido)
- Idade
- Quanto tempo mora no local
- Onde nasceu
- Ocupação
- Identifica-se como pescadora (o que é ser pescadora)?
- Como você se identifica ao morar neste local/comunidade (nativo, caiçara, ilhéu, praiano):
- Você já ouvir falar do termo caiçara (sim/não)?
- O que é ser caiçara?

### **Espaço Comestível:**

- Planta ou plantava algum tipo de alimento?
- Cria ou criava algum animal para consumo?
- Que tipo de alimento a natureza oferece ou oferecia?
- De que forma vinha a comida que consumida no passado (compra, pesca, plantação)?

### **Sistema alimentar:**

- De que forma vêm os alimentos que consome atualmente (compra, pesca, planta)?
- Quais são os alimentos que planta?
- Quem planta e quem coleta os alimentos?
- Quais alimentos você compra atualmente no mercado?
- No passado seus pais compravam estes mesmos alimentos no mercado (sim/não)? Percebeu alguma diferença?

**Espaço culinário:**

- O que entende com uma verdadeira refeição?
- Qual o alimento mais presente no dia a dia nas suas refeições?
- Quem prepara a sua comida (presente)?
- Quem preparava a sua comida quando era criança (passado)?
- Quais os tipos de carne que consome (presente)? Qual mais consome?
- Quais os tipos de carne que consumia (passado)?
- Quais os legumes e verduras que consome no seu cotidiano?
- Utiliza temperos ao cozinhar?
- Que tipos de temperos?
- De onde vêm os temperos (compra, plantação)?
- Quais as comidas salgadas que mais se recorda? Você as reproduz atualmente?
- Quais as comidas doce (sem ser salgada) que mais se recorda? Você as reproduz atualmente?
- Existe alguma história de família que se recorda relacionada a alguma preparação de comida?
- Para você, os utensílios (instrumentos ou equipamentos utilizados para a elaboração) tiveram mudança ou alteração com o tempo?
- Qual a comida mais difícil de fazer?
- Qual a comida que mais gosta de fazer?
- Qual a maior memória de comida de quando você era criança?

**Espaço social**

- Quando cozinha em sua casa, para quem cozinha?
- Na sua casa você tem o hábito de comerem juntos na mesa?
- E no passado como eram realizadas as refeições?
- Com quem aprendeu a cozinhar?
- Quando aprendeu a cozinhar?
- Por que aprendeu a cozinhar?
- Ensinou alguém a cozinhar?

- Quantas refeições você faz por dia?
- Tem algum alimento que se alimenta com a mão ou com algum instrumento diferente (exemplo: cumbuca, colher, garfo, folha, pão, faca)?

### **Temporalidade alimentar**

- Alguma comida que faz muito tempo que não come e que sente saudade? Você se lembra como era feita (sim/não)? Você saberia reproduz esta receita hoje (sim/não)?
- Algum tipo de comida não come mais porque não encontra algum ingrediente?
- Possui algum livro de receita da família? Tem o seu próprio livro de receita? Como transmite as receitas?
- Tem comidas que você come apenas em um período do ano (sazonais)? Quais são elas?
- Fazem algum tipo de mutirão (cozinham juntos)? Com quem cozinha?
- Cozinha em coletivo para alguma festa/celebração/evento/reunião? Quem cozinhou? O que comiam?

### **Espaço de diferenciação social**

- O que é comida de criança para você?
- O que é comida de adulto para você?
- Você tem o costume de convidar amigos/parentes para fazer alguma refeição em sua casa?
- Você tem o costume de comer na casa de alguém ou fora de casa?
- O que é comida caipara para você?

## APÊNDICE 2 - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - TCLE



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ – Setor Litoral

Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial  
Sustentável

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - TCLE

Pontal do Paraná, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

Convido para participar da pesquisa do mestrado em Ciências Ambientais do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável da Universidade Federal do Paraná/Litoral referente: ***Comida Caiçara: o saber fazer culinário da comunidade de Barrancos de Pontal do Paraná/PR.*** A seleção de seu nome para participar da entrevista ocorreu por ser considerada uma participante importante e estar relacionada à temática da pesquisa. Sua participação nesta pesquisa consistirá somente em responder uma entrevista acerca do tema: comida caiçara. As informações obtidas através dessa pesquisa serão confidenciais e asseguramos o sigilo sobre sua participação. Os dados não serão divulgados de forma a possibilitar sua identificação. A qualquer momento você pode desistir de participar e retirar seu consentimento. Sua recusa não trará nenhum prejuízo em sua relação com o pesquisador ou com a instituição. Você receberá uma cópia deste termo, no qual consta o telefone e o endereço da pesquisadora de campo, podendo tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação, agora ou a qualquer momento.

Pesquisadoras: Luciana Galvão Martins/Orientanda do Projeto de Pesquisa do Mestrado em Desenvolvimento Territorial Sustentável. Profª. Dra. Marcia Regina Ferreira/ UFPR Litoral/ Orientadora do Projeto de Pesquisa de mestrado em Desenvolvimento Territorial Sustentável.

Declaro que entendi os objetivos, assim como os benefícios de minha participação na pesquisa e concordo em participar.

---

Participante da Pesquisa

---

Luciana Galvão Martins - UFPR/ SETOR LITORAL / Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável - Rua Jaguariaíva, 512 – Caiobá, Matinhos, Paraná. CEP 83260-000 Fone: ++ 55 (41) 35118300 / (41) 95740314 E-mail: [ppgdt@ufpr.br](mailto:ppgdt@ufpr.br) / [lucianagmartins@gmail.com](mailto:lucianagmartins@gmail.com)